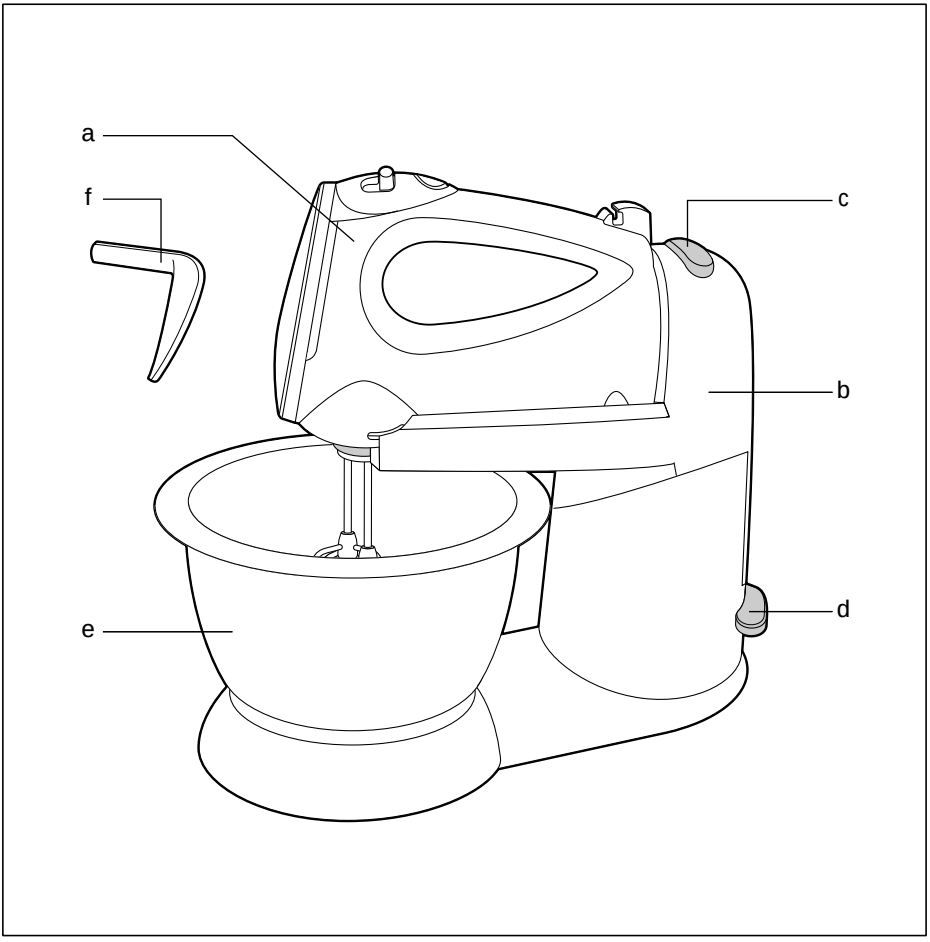
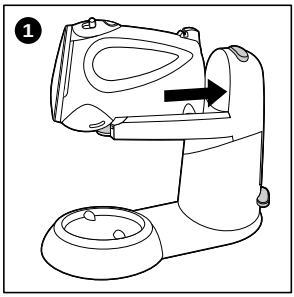
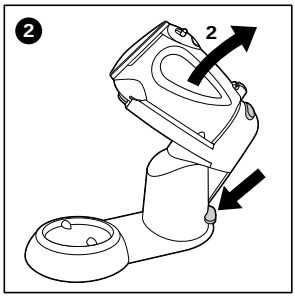
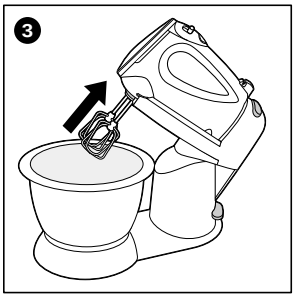
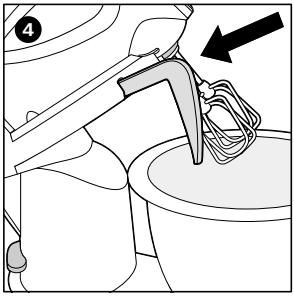
KRUPS

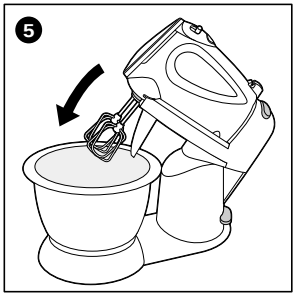

a
f
c
b
d
e

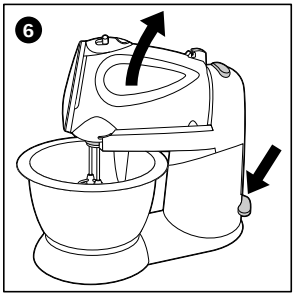

1

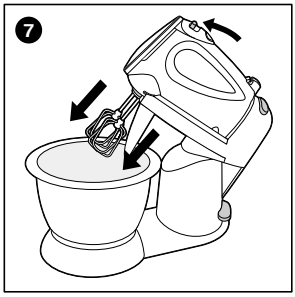

2
2

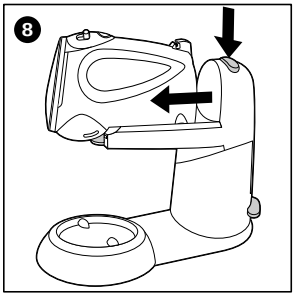

3


4


5


6


7


8

Batteur.3Mix.som 4 19/01/04, 15:08

KRUPS

3 Mix 8000

3 Mix 8008

Deutsch 6

English 12

Français 18

Nederlands 24

Español 30

Português 36

Italiano 42

Danmark 48

Norge 54

Sverige 59

Suomi 64

Ελληνικά 70

80

Русский 81

Batteur.3Mix.som 5 19/01/04, 15:08

Produktbeschreibung

. Geräteelemente

a Vorderer Antrieb

b Heckantrieb

c Turbo-Taste (vorderer Antrieb) (je nach Modell)

d Schalterpositionen:

d1 Ein/Aus mit stufenloser Geschwindigkeitswahl

d2 Auswurf (vorderer Antrieb)

e Wandhalter (je nach modell)

f Kabelaufwicklung mit Befestigungsclip

JE NACH MODELL ODER ALS SONDERZUBEHÖR

. Zubehörteile für vorderen Antrieb:

g Quirle

h Kneter

i Schneebesen

j Schnitzelwerk

j1 Schnitzeleinsätze

k Passierstab

. Zubehörteile für Heckantrieb:

l Schnellmixstab Kunststoff

m Schnellmixstab Metall

n Zerkleinerer

. Gefäße

o Passiersieb

p Schüssel 2,75 l

q Schüssel 2,5 l

r Becher 1 l

s Edelstahlschüssel 3 l

t Rührständer

Wichtige Sicherheits-hinweise ⚠

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch aufmerksam: Ein nicht durch die Bedienungsanleitung vorgegebener Gebrauch entbindet Krups von jeglicher Verantwortung.
- Überlassen Sie Kindern nicht das Gerät, wenn diese nicht beaufsichtigt werden. Die Benutzung des Gerätes durch Kleinkinder muß unter Aufsicht erfolgen.
- Überprüfen Sie, daß die Anschlußspannung Ihres Gerätes mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.

Bei falschem Anschluß erlischt die Garantie.

- Ihr Gerät ist nur für den haushaltsgemäßen Gebrauch und für den Gebrauch innerhalb des Hauses bestimmt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert oder wenn es beschädigt wurde. Wenden sie sich in diesem Fall an einen Krups Kundendienst (siehe Liste „Krups Service Stationen“).
- Jeder Eingriff, der über Reinigung und normale Pflege des Gerätes hinausgeht, muß durch einen Krups Kundendienst durchgeführt werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht in der Reichweite von Kindern hängen.
- Das Netzkabel darf niemals in die Nähe oder in Kontakt mit den rotierenden Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen.
- Falls das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, benutzen Sie das Gerät nicht. Um jede Gefährdung zu vermeiden müssen Sie diese durch einen Krups Kundendienst (siehe Krups Service Stationen) oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen lassen.
- Benutzen Sie zu Ihrer Sicherheit ausschließlich Zubehörteile und Ersatzteile von Krups, die zu diesem Gerät gehören.
- **Berühren Sie nicht die Quirle oder Kneter,das Messer des Schnellmixstabes oder die Einsätze des Schnitzelwerks während das Gerät in Betrieb ist. Lassen**

Batteur.3Mix.Eu11 6 19/01/04, 15:06

Sie lange Haare, Schals usw. während des Betriebes nicht über den Werkzeugen hängen.

- **Ziehen Sie vor jeder Manipulation (Einsetzen und Entnehmen der Zubehörteile) den Netzstecker.**
- Montieren sie niemals unterschiedliche Zubehörteile gleichzeitig (z.B.: Kneter und Schneebesen,...).
- **Achtung: Die Messer einiger Zubehörteile sind scharf. Handhaben sie die Messer mit Vorsicht.**

Wichtig: Ihr Gerät ist mit zwei Antrieben ausgestattet **(1)**:

- ein vorderer Antrieb (a) zur Montage der Zubehörteile (g,h,i,j,k) (je nach Modell)
- ein Heckantrieb (b) zur Montage der Zubehörteile (l,m,n) (je nach Modell)

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die verschiedenen Zubehörteile Ihres Gerätes sorgfältig.

Gebrauch der Zubehörteile am vorderen Antrieb

. Quirle und Kneter

- Wenn der Schalter (d) in der Position «0» ist, setzen Sie die Quirle oder Kneter in das Gerät ein, bis sie sicher verriegelt sind. Führen Sie das Werkzeug mit dem Zahnkranz immer in die Öffnung des Gerätes ein, welche ebenfalls mit einem Zahnkranz gekennzeichnet ist. **(2)**
- Stecken Sie den Netzstecker ein.
- Füllen Sie die Zutaten, je nach zu verarbeitender Menge, in ein geeignetes Gefäß (Krups Rührschüssel oder Rührbecher).
- Tauchen Sie die Quirle oder Kneter in das Gefäß und schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter (d) nach rechts schieben. Um Spritzer zu Beginn der Zubereitung zu vermeiden und für empfindliche Zubereitungen (Sahne, Soßen) ist Ihr Gerät mit einer **Antispritzfunktion** (Position «S») ausgestattet. Um diese zu benutzen:
- Schieben Sie den Schalter (d) nach rechts in Position «S» **(3)**.
- Wählen sie eine höhere Geschwindigkeit, um mit der Zubereitung fortzufahren **(4)** .
- Je nach Modell ist Ihr Gerät ist mit einer **Turbo-Taste** (c) ausgestattet, die es Ihnen erlaubt, durch einfachen Tastendruck sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben **(5)**.
- Stellen Sie den Schalter (d) am Ende der Zubereitung zurück auf Position „0".
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Lösen Sie die Quirle oder Kneter, indem Sie den Schalter in Richtung Auswurfposition (d2) schieben **(6)** .

. Schneebesen

Der Schneebesen (i) wird zur Zubereitung luftiger Speisen verwendet (Cremes, Mayonnaise, Eischnee)

- Benutzen Sie ihn in einem hohen geraden Gefäß (Krups Rührbecher)
- Benutzen Sie den Schneebesen niemals für schwere Zubereitungen (Kuchenteig, Brotteig, Püree)

. Übrige Zubehörteile, siehe die jeweils beiliegende Bedienungsanleitung.

Gebrauch der Zubehörteile am Heckantrieb

Aus Sicherheitsgründen erkennt das Rührgerät, ob Zubehörteile am Heckantrieb installiert sind.

- Während des Gebrauchs halten Sie den Schalter (d) fest; sobald Sie ihn loslassen, stellt er sich automatisch auf «0».

Um Spritzer beim Starten zu vermeiden und bei der Zubereitung empfindlicher Speisen ist Ihr Gerät mit einer **Spritzschutzfunktion** ausgestattet. Um diese zu benutzen gehen Sie wie folgt vor:

Batteur.3Mix.Eu11 7 19/01/04, 15:06

- Stellen Sie den Schalter (d) auf «S» und halten ihn fest **(7)**.
- Um mit der Zubereitung fortzufahren, wählen Sie eine höhere Geschwindigkeit, indem Sie den Schalter weiter nach rechts schieben und festhalten **(8)**.

Reinigung

- Stets den Netzstecker ziehen.
- Grundgerät nicht ins Wasser tauchen.Nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Quirle und Kneter unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Aufbewahrung

Ihr Gerät ist mit einem Wandhalter ausgestattet.

- Beim ersten Gebrauch klappen Sie den Zubehörträger auseinander **(9)**.
- Setzen Sie die Zubehörteile (g und h) ein, dann erst das Rührgerät.

Somit befinden sich Gerät und Zubehörteile direkt über der Arbeitsplatte und nahe dem Nutzungsort **(10)**.

Auf der Rückseite des Wandhalters ist Platz zur Aufbewahrung eines Notizblocks, eines Bleistifts usw.

Das Rührgerät ist ebenfalls mit einer Kabelaufwicklung und einem Befestigungsclip ausgestattet.

Was tun im Falle eines Defekts?

- Vergewissern Sie sich, ob das Zubehör richtig installiert wurde.
- Überprüfen Sie den Netzanschluß.

Wenn Ihr Gerät immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Krups-Kundendienst (siehe Liste im Krups Serviceheft).

Entsorgung

Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die den örtlichen Recyclestellen übergeben werden sollten.

Entsorgungsmöglichkeiten für das ausgediente Gerät erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde-bzw. Stadtverwaltung.

Rezepte

Apple Pie

. *Mürbeteig: 300 g Mehl, 150 g kalte Butter, 1 Prise Salz, 30 ml Wasser.*

. *Belag: 4-5 Äpfel, 2 Eßl. Zucker, je 1 Teel. Zimt und Muskat, Saft einer Zitrone, 10 g Butter*

. *Springform: 28 cm Ø*

. *Vorbereitungszeit: 18-20 Min.*

- Mit den Quirlen Mehl, Salz und die in Stücke geschnittene Butter zu einer gleichmäßig bröseligen Masse verarbeiten (min. Geschw.)
- Dann mit den Spiralknetern den Teig kneten und nach und nach Wasser hinzufügen (mittl. Geschw., dann max.), bis sich ein Kloß gebildet hat.
- Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit Zucker, Zimt und Muskat vermischen und mit Zitronensaft beträufeln.
- 2/3 des Teiges ausrollen und damit Boden und Rand der gefetteten Form auskleiden. Der Teig sollte am Rand etwas überstehen.
- Äpfel auf den Teig legen und Butterflocken darauf verteilen.
- Den Rest des Teiges ausrollen und die Äpfel damit bedecken, den überstehenden Rand darüber klappen.
- In die Mitte des Teiges ein kleines Loch stechen. Bei 220°C 35 Min. backen.
- Sie können die Äpfel ersetzen durch: 800 g in Stücke geschnittenen Rhabarber oder 500 g Rhabarber und 300 g Himbeeren in

Batteur.3Mix.Eu11 8 19/01/04, 15:06

einer Schüssel mit 1 Eßl. Mehl und 6 Eßl. Zucker mischen. Füllung auf den Teig legen und Butterflocken (10g) darauf verteilen.

Erdbeerkuchen

. *Mürbeteig: 250 g Mehl, 125 g kalte Butter, 125 g Zucker, 1 Ei.*

. *Creme: 1/2 l Milch, 2 Eigelb, 50 g Zucker, 25 g Mehl, Vanillearoma.*

. *800 g Erdbeeren*

. *Tortenform 28 cm Ø*

. *Vorbereitungszeit: 20 Min.*

• Mit den Spiralknetern Mehl, Zucker und die in Stücke geschnittene Butter zu einer gleichmäßig bröseligen Masse verarbeiten (min. Geschw.)

• Dann das Ei hinzufügen und mit den Spiralknetern einarbeiten bis sich ein Kloß gebildet hat (mittl. Geschw., dann max).

• Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

• Für die Creme Milch mit einigen Tropfen Vanillearoma aufkochen lassen.

• Währenddessen mit den Quirlen Eigelb und Zucker schaumig schlagen (mittl. Geschw., dann max), bis die Mischung weißlich wird.

• Mehl hinzufügen und unterrühren (mittl. Geschw.).

• Die Creme unter Rühren aufkochen, bis sie dicklich ist.

• Erkalten lassen und gelegentlich umrühren.

• Den Teig ausrollen und in die mit Butter gefettete Form legen, Rand ca. 1 cm hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, dann mit Aluminiumfolie bedecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten belegen.

• Bei 180°C 20 Min. backen.

• Hülsenfrüchte und Aluminiumfolie entfernen.

• Den Boden abkühlen lassen, darauf die Creme verteilen und mit Erdbeeren belegen.

Schokoladenkuchen

. *3 Eier, 170 g streichfähige Butter, 170 g Zucker, 150 g Mehl, 2 Eßl. Kakaopulver, 2 gestr. Teel. Backpulver (6g).*

. *Springform: 22 cm Ø*

. *Vorbereitungszeit: 10 Min.*

• Mit den Quirlen Eier und Zucker schaumig schlagen (mittl. Geschw.)

• Butter hinzufügen und gut verrühren (mittl. Geschw.), dann Mehl, Kakaopulver und Backpulver unterrühren (min. Geschw., dann mittl. Geschwindigkeit bis eine homogene Masse entsteht).

• Den Teig in eine gebutterte Form geben und bei 170°C 50 Min. backen.

Varation:

. in den Teig 2 Eßl. gemahlene Mandeln oder Nüsse, Nußstückchen, Schokoladenraspel oder kandierte Früchte geben.

. Kuchen mit Schokoladenkuvertüre glasieren.

Biskuitrolle

. *3 Eier, 90 g Zucker, 40 g Mehl, 30 g Speisestärke, Zucker zum Bestreuen des Tuches*

. *Füllung: Konfitüre oder Gelee (Aprikose, Orange, Himbeere, Erdbeere, ...)*

. *1 rechteckige Form: 33 x 22 cm*

. *Vorbereitungszeit: 10 Min.*

• Eiweiß in einer Schüssel steifschlagen (max. Geschw.).

• In einer anderen Schüssel Zucker und Eigelb schaumig schlagen (max. Geschw.) bis eine weißliche Masse entsteht.

• Unter Rühren (min. Geschw.) Mehl und Speisestärke hinzugeben.

• Eiweiß auf die Masse geben und vorsichtig unterheben (min. Geschw.)

• Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei 170°C 15 Min. backen.

• Den Biskuit sofort nach dem Backen auf ein feuchtes mit Zucker bestreutes Tuch stürzen und das Backpapier entfernen.

Batteur.3Mix.Eu11 9 19/01/04, 15:06

• Biskuit in das Tuch einrollen und abkühlen lassen.

• Nach dem Erkalten den Biskuit ausrollen und nach Belieben mit Konfitüre bestreichen.

• Erneut einrollen.

Variation:

. Biskuit mit der Creme des Erdbeerkuchens bestreichen.

. Speisestärke durch Kakao ersetzen und den Biskuit mit Schlagsahne füllen.

Mandel-Aprikosenkuchen

. *Blätterteig: 200 g Mehl, 100 ml Wasser, 160 g Butter, 1 Prise Salz.*

. *Belag: 1 kg frische Aprikosen oder 1 große Dose, 60 g Butter, 70 g Zucker, 70 g gemahlene Mandeln, 1 Ei, 1 Eigelb, 2 Eßl. Aprikosenkonfitüre.*

. *Springform: 28 cm Ø*

. *Vorbereitungszeit: 2 Stunden für den Teig und 10 Min. für den Belag*

• Mehl und Salz in eine Schüssel geben, unter Kneten nach und nach Wasser hinzufügen. Solange mit den Spiralknetern kneten bis sich ein Kloß gebildet hat (mittl. Geschw., dann max. Geschw.).

• Teig 20 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

• Den Teig zum einem 1 cm dicken Quadrat ausrollen.

• Die Butter geschmeidig rühren, bis sie die gleiche Konsistenz wie der Teig hat. Dann auf dem Teig versteichen. Den Teig doppelt falten und zu einem 2 cm dicken Rechteck ausrollen.

• Falten Sie den Teig noch zweimal und lassen Sie ihn dann 20 Min. ruhen.

• Wiederholen Sie den letzten Vorgang zweimal und stellen Sie den Teig dann kalt.

• Für den Belag mit den Quirlen Zucker, Mandeln, Butter und Eier verrühren (mittl. Geschw., dann max).

• Den letzten Faltvorgang noch zweimal wiederholen und den Teig in eine gefettete Form geben.

• Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Mandelmischung auf dem Teig verstreichen. Die halbierten Aprikosen darauf verteilen.

• Bei 240°C 30 Min. backen. Den noch heißen Kuchen mit der Konfitüre besteichen.

Apfelbeignets

. *Backteig: 125 g Mehl, 1 Ei, 1 Eßl. Öl, 1 Prise Salz, 150 ml Milch, 4 Äpfel, 1 Eßl. Zimt, 75 g Zucker, Saft einer Zitrone.*

. *Öl zum Fritieren*

. *Vorbereitungszeit: 5 Min. für den Teig und 1 Stunde ruhen lassen*.

• Mit den Quirlen Mehl, Ei, Öl, Salz und 2 Eßl. Milch in einer Schüssel verrühren, bis ein glatter Teig entsteht (mittl. Geschw., dann max. Geschw.).

• Restliche Milch nach und nach hinzufügen und dabei das Rührgerät herunterschalten. Teig 1 Stunde kaltstellen.

• Währenddessen Zucker und Zimt mischen.

• Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Äpfel dann in Ringe schneiden, in eine Schüssel legen, mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Zugedeckt 30 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen.

• Apfelringe in den Backteig tauchen, so daß sie vollständig umhüllt sind, dann in das heiße Öl geben.

• Je 4 Stück zusammmen fritieren und heiß servieren.

• Sie können in diesem Rezept auch andere Früchte z. B. Ananas, Bananen, Aprikosen, Birnen etc. verarbeiten.

Brot

. *250 g Weizenmehl, 100 g Vollkornmehl, 1 Päckchen Trockenhefe, 10 g Zucker, 10 g Butter, 200 ml Wasser, 10 g Salz*

. *Kastenform: 24 cm*

. *Vorbereitungszeit: 7 Min. für den Teig und 1,5 Stunden gehen lassen*

Batteur.3Mix.Eu11 10 19/01/04, 15:06

• Mit den Spiralknetern Mehl, Salz, Zucker, Butter und Hefe in einer Schüssel verkneten (mittl. Geschw.).

• Nach und nach Wasser unterkneten, bis sich eine Kugel formt (mittl. Geschw., dann max. Geschw.).

• Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort 30 Min gehen lassen.

• Teig in die gebutterte mit Mehl bestäubte Form geben und nochmals 1 Stunde gehen lassen.

• 25 Min. bei 240°C backen.

Variation:

. Zum Teig zerkleinerte Nüsse, Rosinen, Speckwürfel oder Kümmelsamen geben.

. Teig zu Brötchen formen.

Hefezopf

. 500 g Mehl, 1 Päckchen Trockenhefe, 200 g streichfähige Butter, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 5 Eier, 2 Eßl. warme Milch.

. Vorbereitungszeit: 8 Min. für den Teig und 2 Stunden gehen lassen

• Mit den Spiralknetern Mehl, Hefe, Milch, Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel 2 Min. verkneten (mittl. Schwind., dann max. Geschw.).

• Die Butter in Flocken unterarbeiten, bis der Teig elastisch wird.

• Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

• Teig dritteln und jeden Teil zu einem Strang rollen.

• Als Zopf auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech legen und nochmals 1 Stunde genen lassen. Bei 180°C 40-45 Min. backen.

Sie können den Teig auch in einer Kastenform backen oder daraus Brötchen formen.

Batteur.3Mix.Eu11 11 19/01/04, 15:06

Description

. Parts of the appliance

a Front outlet

b Rear outlet

c Turbo switch (front outlet) (depending on model)

d Control button:

d1 Start / Stop and electronic speed control

d2 Ejection (front outlet)

e Wall bracket (depending on model)

f Cord storage with hanging clip

DEPENDING ON MODEL AND/OR OPTION

. Accessories on front outlet

g Whisks

h Dough hooks

i Balloon whisk

j Slicer-grater

j1 Drums

k Mashing foot

. Accessories on rear outlet

l Plastic blender foot

m Stainless steel blender foot

n Mini-chopper

. Containers

o Strainer

p 2.75 litre bowl

q 2.5 litre bowl

r 1 litre blender goblet

s 3 litre stainless steel bowl

t Stand

Important safety recommendations

- **Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to the instructions will absolve Krups from any liability.**
- **Never leave the appliance within reach of children without supervision. The use of this appliance by young children or by disabled persons must always be supervised.**
- Ensure that the voltage rating of your appliance does in fact correspond to that of your household electrical wiring system.

Wiring instructions for U.K and Ireland only :

APPLIANCES WITH FITTED PLUG

Important : For your convenience this appliance is supplied complete with a plug incorporating a 3 amp fuse.

In the event of replacing a fuse in the plug supplied, a 3 amp fuse approved by ASTA to BS1362 must be used.

If the socket outlets are not of the 13A BS 1363 type, and therefore do not accept the plug connected to this appliance, cut off the plug.

When cut off, this plug is a shock hazard if inserted into a socket outlet and must therefore be disposed of safely.

If the fuse cover is detachable, never use the plug with the cover omitted. Replacement covers can be obtained from your service agent.

Fit the appropriate plug according to the instructions in paragraph "Fitting a plug". With alternative plugs a 5 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the main fuse box.

APPLIANCES WITHOUT FITTED PLUG FITTING A PLUG - IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE : NEUTRAL

BROWN : LIVE

But the colours may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked

Batteur.3Mix.Eu11 12 19/01/04, 15:06

with the letter 'N' or coloured black. The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter 'L' or coloured red.

This appliance is manufactured to conform to the Low Voltage Electrical Equipment (Safety) Regulations 1989 and is designed to comply with BS 3456. It complies with the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC).

Any connection error will render the guarantee null and void.

- Your appliance is intended solely for domestic use and within the home.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- Do not use your appliance if it is not working correctly or if it has been damaged. If this happens, you should contact an approved Krups service centre (see Krups Service Stations booklet).
- Any action other than cleaning and normal maintenance by the customer must be performed by an approved Krups service centre.
- Never place the appliance, the power cable or the plug in water or in any other liquid.
- Do not allow the power cable to hang down within reach of children.
- The power cable must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, close to a heat source or resting on sharp edges.
- If the power cable or the plug are damaged, do not use the appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved Krups service centre (see Krups Service Stations booklet).
- For your own safety, use only Krups accessories and spare parts which are suitable for your appliance.
- **Never touch the whisks, dough hooks, the blade of the blender foot or the drums of the slicer-grater, when the appliance is working. Do not allow long hair, scarves, etc. to hang down over the accessories when they are in operation.**
- **Unplug the appliance before handling it in any way (fitting and removal of accessories)**
- Never fit accessories with different functions at the same time (e.g. dough hooks and balloon whisk, etc.).
- **Please note: The blades of some of the accessories are sharp. Handle the blades with care.**

Important: Your appliance is fitted with two outlets **(1)**:

- a front outlet (a) for fitting the accessories (g, h, i, j, k) (depending on model)
- a rear outlet (b) for fitting accessories (l, m, n) (depending on model).

Before using your appliance for the first time

- Clean the various accessories of your appliance carefully.

Using accessories on the front outlet

. Whisks and dough hooks

- With the control button (d) in position "0", insert the whisks or dough hooks until they are locked into place. Always insert the accessory equipped with a toothed crown into the opening indicated on the appliance by a crown which is similarly toothed **(2)**.
- Plug in the appliance.
- Depending on the quantity to be prepared, place the ingredients in an appropriate container (Krups bowl or goblet).
- Plunge the whisks or dough hooks into the container and start the appliance by turning the control button (d) to the right.

To prevent splashing when starting or for delicate preparations (creams, sauces), your appliance is fitted with an **anti-splash function** (position "S"). To use this:

Batteur.3Mix.Eu11 13 19/01/04, 15:06

• Push the control button (d) to the right in position “S” **(3)**.

• To continue with the preparation, choose a faster speed **(4)**.

Depending on the model, the appliance may be equipped with **a Turbo button** (c) which allows you instant access to the full power of your appliance **(5)**.

• When you have finished using it, reset the control button (d) to position “0”.

• Unplug the appliance.

• Eject the whisks or dough hooks by pushing the control button (d) to the “Eject” position **(6)**.

. Balloon whisk

The balloon whisk (i) is used to make light preparations (creams, mayonnaise, and meringues).

• Use it in a tall, narrow container (Krups goblet or stainless steel bowl).

• Never use it for heavy preparations such as fruit cake or bread dough or for mashing.

. For the other accessories, please refer to their instructions for use.

Recommendations for accessories used on the rear outlet

For safety reasons, the hand-mixer detects the presence of accessories on the rear outlet.

• During use, keep hold of the control button (d); if you release it, it will automatically return to the position “0”.

To prevent splashing when starting or for delicate preparations (creams, sauces), your appliance is fitted with **an anti-splash function**. To use this:

• Push and hold the control button (d) in position “S” **(7)**.

• To continue with the preparation, choose a faster speed, still holding the control button (d) **(8)**.

Cleaning

• Unplug the appliance.

• Clean the body of the appliance using only a damp cloth.

• Clean the whisks / dough hooks under running water or in the dishwasher. Rinse and dry.

• On completion of using your appliance it is strongly recommended that you clean the accessories immediately. This will remove any clinging food from the accessories, preventing both drying out of the residue food, making cleaning easier, and the possibility of bacterial growth.

Storage

Your appliance is equipped with a wall bracket.

• On first use, unfold the bracket for the accessories **(9)**.

• Install the accessories (g and h) then the hand-mixer.

They will be immediately above the worktop and ready for use **(10)**.

There is also space provided behind the bracket for storing a notebook, pencil, etc.

The appliance is also fitted with cord storage area on and a hanging clip (f).

What to do if your appliance does not work

• Make sure the accessories have been correctly fitted.

• Check the electrical connection.

If your appliance still does not work, contact an approved Krups service centre (see list in the Krups Service Stations booklet).

Batteur.3Mix.Eu11 14 19/01/04, 15:06

Recipes

Apple pie

. *Shortcrust pastry: 300g flour, 150g butter, 15 ml water, 1 pinch salt.*

. *Filling: 4 or 5 apples, 2 tbsps sugar, 1 tsp cinnamon, 1 tsp nutmeg, juice of a lemon, 10g butter.*

. *1 pie dish: 28 cm in diameter (11" ins.)*

. Preparation time: 18 to 20 min.

- Using the whisks, mix the flour, salt and butter in pieces until it «crumbs» (min. speed).
- Then, using the dough hooks, gradually add water while kneading (medium speed, then max.) until it forms a ball.
- Leave to rest for 1 hour in the fridge.
- In a bowl, mix the finely sliced apples with the sugar, cinnamon and nutmeg.
- Roll out 2/3 of the pastry, lining the buttered pie dish above the edges.
- Place the apples on the bottom, sprinkle with lemon juice and scatter with small cubes of butter.
- Cover the apples with the rest of the pastry and seal the edges together.
- Make a small hole in the centre of the dish and bake for 35 min at 220 °C.

You can replace the apples with: 800g rhubarb, chopped into pieces, or 500g rhubarb + 300g raspberries and 1 tbsp flour, 6 tbsp sugar and 10g butter.

Strawberry tart

. *Shortcrust pastry: 250g flour, 125g butter, 125g sugar, 1 egg.*

. *Custard cream: 1/4 l milk, 2 egg yolks, 50g sugar, 25g flour, a few drops of vanilla essence.*

. *800g strawberries*

. *1 pie dish: 28 cm in diameter (11" ins.)*

. Preparation time: 20 min

- Using the whisks, mix the flour, sugar and butter in pieces until it «crumbs» (min. speed).
- Then, using the dough hooks, add the egg and knead until a ball forms (medium speed at first then max).
- Leave to rest for 1 hour in the fridge.
- Boil the milk with the vanilla.
- During this time, using the whisks, process the egg yolks and the sugar (medium speed, then max). The mixture must turn white.
- Add the flour and mix (medium speed).
- Then at min. speed, pour in the boiling milk with care and mix.
- Heat the preparation, stirring with a spoon until it thickens. Allow to cool, stirring continuously.
- Roll out the pastry and use it to line the buttered pie dish. Pierce the bottom with a fork, line with aluminium foil and cover with pulses.
- Bake for 20 min at 180°C.
- Remove the pulses and the aluminium foil and allow to cool.
- Spread the custard cream on the base of the tart and fill with strawberries.
- Coat with redcurrant jelly.

Chocolate cake

. *3 eggs, 170g sugar, 170g butter, 150g flour, 2 tbsp cocoa powder, 6g baking powder (1/2 sachet).*

. *1 loose-bottomed cake tin: 22 cm in diameter (10" ins.)*

. Preparation time: 11 min

- Using the whisks, mix the eggs and sugar in a salad bowl (medium speed): the mixture should be smooth and slightly runny.
- Add the butter (medium speed), then the flour, the cocoa and the baking powder (min. speed while adding then medium speed to smooth it).

Batteur.3Mix.Eu11 15 19/01/04, 15:06

• Pour the mixture into the buttered cake tin and bake for 50 min at 170°C.

• You can:

- add some pieces of walnut, chocolate shavings or crystallised orange peel to the mixture.
- add to the cake mixture 2 tbsp ground almonds or walnuts.
- coat your cake with chocolate icing made by melting 100g plain chocolate with 20g butter.

Jam Swiss roll

. *3 eggs, 90g sugar, 40g flour, 30g potato starch, 1 pot of jam or jelly (apricot, orange, raspberry, redcurrant, etc.).*

. *1 rectangular tin: 33 x 22 cm*

. Preparation time: 10 min

• Using the whisks, process the sugar and the egg yolks (max. speed): the mixture must turn white.

• Add the flour and the potato starch then mix (min. speed).

• Clean the whisks and beat the egg whites separately until stiff (max. speed).

• Mix the two preparations (min. speed).

• Line the tin with buttered greaseproof paper, pour in the cake mixture and bake for 15 min at 170°C.

• When the cake is slightly browned, immediately tip it out of the tin onto a damp cloth sprinkled with sugar. Remove the greaseproof paper.

• Roll the cake in the cloth and allow to cool.

• Then, unroll the cake and spread it with jam or jelly.

• Roll it up again and trim the ends.

You can also:

. fill this cake with custard cream,

. replace the potato starch with cocoa powder and line the roll with whipped cream.

Almond and apricot tart

. *Puff pastry: 200g flour, 10 ml water, 160g butter, 1 pinch salt.*

. *Filling: 1kg fresh apricots or 1 can of apricots in syrup, 60g butter, 70g sugar, 70g ground almonds, 1 whole egg + 1 yolk, 2 tbsp apricot jam.*

. *1 pie tin: 28 cm in diameter (11" ins.)*

. Preparation time: 2 h for the puff pastry + 10 min to complete the tart.

• Place the flour and the salt together in a bowl. Add water gradually, kneading with the dough hooks until a ball is formed (medium speed then max).

• Allow to rest 20 min in a cool place.

• Turning and rolling the pastry:

• Roll out the pastry to a square 1 cm (1/2" ins.) thick .

• Process the butter until it has the same consistency as the pastry and roll it out in the middle of the square. Enclose the butter by folding in, 2 by 2, the opposite corners of the square.

• Roll out the pastry into a rectangle 2 cm (1" in.) thick and fold it in 3.

• Allow the pastry to rest for 20 min and repeat the last operation 2 more times.

• Place the pastry in a cool place.

• In a bowl, mix, using the whisks, the sugar, ground almonds, butter and the eggs (medium speed then max).

• Turn the pastry twice more before lining the pie tin. Distribute over the base, after pricking with a fork, the preparation with the almonds and place the apricots, sliced in 2, on top.

• Bake for 30 min at 240°C. then coat with apricot jam.

Apple fritters

. *Doughnut batter: 125g flour, 1 egg, 1 tbsp oil, 1 pinch salt, 15 ml milk, 4 apples, 1 tbsp cinnamon, 75g sugar, the juice of a lemon.*

. *For frying: oil.*

. Preparation time: 5 min for the batter.

Batteur.3Mix.Eu11 16 19/01/04, 15:06

- Using the whisks, mix in a bowl the flour, egg, oil, salt and 2 tbsp. milk until the mixture is smooth (medium speed then max).
- Add the milk gradually, at the same time reducing the speed. Allow to rest for 1 h in a cool place.
- During this time, mix the sugar and the cinnamon.
- Keep the apples whole, peel them, remove the pips and cut them into rounds. Sprinkle them with the mixture of sugar and cinnamon, and sprinkle with lemon juice. Cover and leave to marinate in a cool place for 30 min.
- Dip the apple rounds into the doughnut batter until they are completely coated, then into the hot oil.
- Cook in batches of 4. Serve hot.

You can prepare fritters in the same way with all sorts of fresh fruits: pineapples, bananas, apricots, pears, etc.

* Always take extra care when placing foods into hot oil. Take precautions in case of splashing, never leave hot oil unattended.

Bread

. *250g white flour, 100g wholemeal flour, 1 sachet dry baker's yeast, 10g sugar, 10g butter, 200g water, 1g salt.*

. *1 cake tin: 24 cm (9" ins.)*

. Preparation time: 7 min

- Mix in a salad bowl, using the dough hooks, the 2 types of flour, salt, butter and yeast (medium speed).
- Add water gradually, until a ball is formed (medium speed then max).
- Cover the salad bowl with a damp cloth and leave to stand for 30 min in a warm place.
- Place the dough in the buttered and floured tin. Leave to rise again for 1 h.
- Bake for 25 min at 240°C.

You can, if you like, mix into the dough 150g walnut pieces, 300g raisins, 200g black olives, 200g small bacon cubes, 2 tbsp cumin seeds, etc.

You can also divide the dough into small balls to make small individual rolls.

Braided brioche

. *500g flour, 2 sachets dry baker's yeast, 200g butter, 50g sugar, 1 pinch salt, 5 eggs, 2 tbsp warm milk.*

. Preparation time: 8 min for the dough + 2 h to rise.

- In a salad bowl, using the dough hooks, combine the flour, yeast, warm milk, sugar, salt and 5 eggs for 2 min (medium speed then max).
- Add the butter piece by piece until you have an elastic dough.
- Cover the salad bowl with a damp cloth and leave to rise for 1 h in a warm place (until the dough has doubled in volume). Then divide the dough into 3.
- Roll each piece by hand to form 3 long «strips» which you then braid.
- Place the braid on a buttered and floured baking tray and again leave it to rise for 1 h. Bake for 40 to 45 min at 180°C.

You can also leave the dough unbraided and bake it in a cake tin or create small brioches by dividing the dough into small balls.

Batteur.3Mix.Eu11 17 19/01/04, 15:06

Description

. Eléments de l'appareil

a Sortie avant

b Sortie arrière

c Touche Turbo (sortie avant) (selon modèle)

d Bouton de commandes :

d1 Marche/Arrêt et variation électronique de vitesse

d2 Ejection (sortie avant)

e Support mural (selon modèle)

f Enrouleur de câble avec clip d'accrochage

SELON MODÈLE ET/OU EN OPTION

. Accessoires sur sortie avant

g Fouets

h Malaxeurs

i Fouet cuisinier

j Eminceur-râpeur

j1 Tambours

k Pied presse-purée

. Accessoires sur sortie arrière

l Pied mixer plastique

m Pied mixer inox

n Mini-hachoir

. Récipients

o Passoire

p Bol 2,75 l

q Bol 2,5 l

r Gobelet 1 l

s Bol inox 3 l

t Stand

Consignes importantes de sécurité ⚠

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait Krups de toute responsabilité.
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance. L'utilisation de cet appareil par des jeunes enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Krups (voir feuillet «Krups Service Stations»).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Krups.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Krups (voir feuillet «Krups Service Stations»).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Krups adaptés à votre appareil.
- **Ne touchez pas les fouets, les malaxeurs, le couteau du pied mixer ou les tambours de l'éminceur-râpeur lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, etc au-dessus des accessoires en fonctionnement.**

Batteur.3Mix.Eu11 18 19/01/04, 15:06

- **Débranchez l'appareil avant toute manipulation (montage et démontage des accessoires)**
- Ne positionnez pas des accessoires de fonction différente en même temps (ex. : malaxeur et fouet cuisinier,...).
- **Attention : Les lames de certains accessoires sont aiguisées. Manipulez les couteaux avec précaution.**

Important : Votre appareil est équipé de deux sorties **(1)** :

- une sortie avant (a) pour la mise en place des accessoires (g, h, i, j, k) (suivant modèle)
- une sortie arrière (b) pour la mise en place des accessoires (l, m, n) (suivant modèle).

Avant la première utilisation

- Nettoyez soigneusement les différents accessoires de votre appareil.

Utilisation des accessoires en sortie avant

. Fouets et malaxeurs

- Le bouton de commande (d) en position «0», insérez les fouets ou les malaxeurs jusqu'à leur blocage complet. Introduisez toujours l'accessoire muni d'une couronne dentée dans l'ouverture indiquée sur l'appareil par une couronne également dentée **(2)**.
- Branchez l'appareil.
- Selon la quantité à préparer, placez les ingrédients dans un récipient approprié (bol ou gobelet Krups).
- Plongez les fouets ou les malaxeurs dans le récipient et mettez l'appareil en marche en poussant la commande (d) vers la droite.

Pour éviter les projections au démarrage ou pour les préparations délicates (crèmes, sauces), votre appareil est équipé d'une **fonction anti-éclaboussures** (position «S»). Pour l'utiliser :

- Poussez la commande (d) vers la droite en position "S" **(3)**.
- Pour poursuivre la préparation, choisissez une vitesse plus rapide **(4)**.

Selon modèle, l'appareil est équipé **d'une touche Turbo** (c) qui vous permet par une simple pression de disposer instantanément de toute la puissance de votre appareil **(5)**.

- En fin d'utilisation, remettez la commande (d) en position «0».
- Débranchez l'appareil.
- Ejectez les fouets ou les malaxeurs en poussant la commande (d) sur la position «Eject» **(6)**.

. Fouet cuisinier

Le fouet cuisinier (i) est utilisé pour réaliser les préparations aérées (crèmes, mayonnaise, blancs en neige).

- Utilisez-le dans un récipient haut et étroit (le gobelet ou le bol inox Krups).
- Ne l'utilisez jamais pour des préparations lourdes telles que cake ou pâte à pain ou pour faire de la purée.

. Pour les autres accessoires, reportez-vous à leur mode d'emploi.

Recommandations pour les accessoires en sortie arrière

Pour des raisons de sécurité, le batteur détecte la présence d'accessoires en sortie arrière.

- Lors de l'utilisation, maintenez la commande (d) ; si vous la relâchez, elle revient automatiquement en position «0».

Pour éviter les projections au démarrage ou pour les préparations délicates, votre appareil est équipé d'une **fonction anti-éclaboussures**. Pour l'utiliser :

- Poussez et maintenez la commande (d) sur la position "S" **(7)**.
- Pour poursuivre la préparation, choisissez une vitesse plus rapide en maintenant la commande (d) **(8)**.

Batteur.3Mix.Eu11 19 19/01/04, 15:06

Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide uniquement.
- Nettoyez les fouets / malaxeurs sous l'eau courante ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez.

Rangement

Votre appareil est équipé d'un support mural.

- A la première utilisation, dépliez le support des accessoires **(9)**.
- Installez les accessoires (g et h) puis le batteur.

Ils seront directement au-dessus du plan de travail et prêts à l'emploi **(10)**.

Un emplacement est également prévu, à l'arrière du support, pour ranger un bloc note, un crayon...

L 'appareil est aussi équipé d'un enrouleur de câble avec un clip d'accrochage (f).

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Assurez-vous que les accessoires sont bien en place.
- Vérifiez le branchement.

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous à un centre service agréé Krups (voir liste dans le livret «Krups Service Stations»).

Recettes

« Apple-pie »

. Pâte brisée *: 300 g de farine, 150 g de beurre, 15 ml d'eau, 1 pincée de sel.*

. *Garniture : 4 ou 5 pommes, 2 cuil. à soupe de sucre, 1 cuil. à café de cannelle, 1 cuil. à café de muscade, le jus d'un citron, 10 g de beurre.*

. *1 moule à tarte : 28 cm Ø*

. Préparation : 18 à 20 min.

- Avec les fouets, mélangez la farine, le sel et le beurre en morceaux jusqu'à obtenir des « miettes » (vitesse mini).
- Puis avec les malaxeurs, ajoutez l'eau peu à peu en pétrissant (vitesse moyenne puis maxi) jusqu'à former une boule.
- Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
- Dans un bol, mélangez les pommes coupées en tranches fines avec le sucre, la cannelle et la muscade.
- Etalez les 2/3 de la pâte, garnissez-en le moule beurré en la faisant déborder.
- Disposez les pommes sur le fond, arrosez du jus de citron et parsemez de petits dés de beurre.
- Couvrez les pommes avec le reste de la pâte et soudez les bords entre eux.
- Faites un petit trou au centre de la préparation et faites cuire 35 min à 220°C.

Vous pouvez remplacer les pommes par : 800 gr de rhubarbe coupée en morceaux ou 500 gr de rhubarbe + 300 gr de framboises et 1 cuil. à soupe de farine, 6 cuil. à soupe de sucre et 10 gr de beurre.

Tarte aux fraises

. *Pâte sablée : 250 g de farine, 125 g de beurre, 125 g de sucre, 1 oeuf.*

. *Crème pâtissière : 1/4 l de lait, 2 jaunes d'oeufs, 50 g de sucre, 25 g de farine, quelques gouttes de vanille liquide.*

. *800 g de fraises*

. *1 moule à tarte : 28 cm Ø*

. Préparation : 20 min

- Avec les fouets, mélangez la farine, le sucre et le beurre en morceaux jusqu'à obtenir des « miettes » (vitesse mini).
- Puis avec les malaxeurs, ajoutez l'oeuf et pétrissez jusqu'à former une boule (vitesse moyenne puis maxi).
- Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
- Faites bouillir le lait avec la vanille.
- Pendant ce temps, avec les fouets, travaillez

Batteur.3Mix.Eu11 20 19/01/04, 15:06

les jaunes d'oeufs et le sucre (vitesse moyenne puis maxi). Le mélange doit blanchir.

- Ajoutez la farine et mélangez (vitesse moyenne).
- Puis à vitesse mini, versez le lait bouillant et mélangez.
- Faites cuire la préparation en remuant avec une cuillère jusqu'à épaississement. Laissez refroidir sans cesser de tourner.
- Etalez la pâte et garnissez-en le moule beurré. Piquez le fond avec une fourchette, tapissez-le de papier aluminium et recouvrez de légumes secs.
- Faites cuire 20 min à 180°C.
- Enlevez les légumes secs et le papier aluminium et laissez refroidir.
- Etalez la crème pâtissière sur le fond de tarte et garnissez-le de fraises.
- Nappez de gelée de groseilles.

Gâteau au chocolat

. *3 oeufs, 170 g de sucre, 170 g de beurre, 150 g de farine, 2 cuil. à soupe de cacao en poudre, 6 g de levure chimique (1/2 sachet).*

. *1 moule à manqué : 22 cm Ø*

. Préparation : 11 min

- Avec les fouets, mélangez dans un saladier les oeufs et le sucre (vitesse moyenne) : le mélange doit former un ruban.
- Ajoutez le beurre (vitesse moyenne), puis la farine, le cacao et la levure (vitesse mini pour incorporer puis vitesse moyenne pour homogénéiser).
- Versez la pâte dans le moule beurré et faites cuire 50 min à 170°C.
- Vous pouvez :

- incorporer à la pâte des morceaux de noix, des copeaux de chocolat ou des zestes d'oranges confits.
- ajouter à la pâte 2 cuil. à soupe de poudre d'amande ou de noix.
- napper votre gâteau d'un glaçage au chocolat réalisé en faisant fondre 100 gr de chocolat noir avec 20 g de beurre.

Biscuit roulé à la confiture

. *3 oeufs, 90 g de sucre, 40 g de farine, 30 g de fécule de pomme de terre, 1 pot de confiture ou gelée (abricots, oranges, framboises, groseilles...).*

. *1 moule rectangulaire : 33 x 22 cm*

. *Préparation : 10 min*

- Avec les fouets, travaillez le sucre et les jaunes d'oeufs (vitesse maxi) : le mélange doit blanchir.
- Ajoutez la farine et la fécule puis mélangez (vitesse mini).
- Nettoyez les fouets et montez à part les blancs en neige (vitesse maxi).
- Mélangez les deux préparations (vitesse mini).
- Garnissez le moule de papier sulfurisé beurré, versez la pâte et faites cuire 15 min à 170°C.
- Lorsque le biscuit est légèrement doré, démoulez-le immédiatement sur un torchon humide saupoudré de sucre. Retirez le papier sulfurisé.
- Roulez le gâteau dans le torchon et laissez-le refroidir.
- Puis, déroulez le gâteau et fourrez-le de confiture ou de gelée.
- Roulez-le de nouveau et biseautez les bouts.

Vous pouvez également :

. garnir ce gâteau de crème pâtissière,

. remplacer la fécule par du cacao en poudre et fourrer le roulé de crème fouettée.

Tarte aux amandes et aux abricots

. *Pâte feuilletée : 200 g de farine, 10 ml d'eau, 160 g de beurre, 1 pincée de sel.*

. *Garniture : 1 kg d'abricots frais ou 1 boîte d'abricots au sirop, 60 g de beurre, 70 g de sucre, 70 g d'amandes en poudre, 1 oeuf entier + 1 jaune, 2 cuil. à soupe de confiture d'abricots.*

. *1 moule à tarte : 28 cm Ø*

. *Préparation : 2 h pour la pâte feuilletée + 10 min pour terminer la tarte*.

Batteur.3Mix.Eu11 21 19/01/04, 15:06

• Dans un bol, mettez la farine et le sel. Ajoutez peu à peu l'eau en pétrissant avec les malaxeurs jusqu'à former une boule (vitesse moyenne puis maxi) .

• Laissez reposer 20 min au frais.

• Feuilletage :

• Etalez la pâte en un carré de 1 cm d'épaisseur.

• Travaillez le beurre pour qu'il ait la même consistance que la pâte et étalez-le au milieu du carré. Enfermez le beurre en repliant 2 à 2 les coins opposés du carré.

• Etalez la pâte en un rectangle de 2 cm d'épaisseur et pliez-le en 3.

• Laissez reposer la pâte 20 min et recommencez cette dernière opération 2 autres fois.

• Mettez la pâte au frais.

• Dans un bol, mélangez, avec les fouets, le sucre, la poudre d'amandes, le beurre et les oeufs (vitesse moyenne puis maxi).

• Donnez encore 2 tours à la pâte avant de garnir le moule. Répartissez sur le fond piqué avec une fourchette, la préparation aux amandes et disposez dessus les abricots coupés en 2.

• Faites cuire 30 min à 240°C. puis nappez de confiture d'abricots.

Beignets aux pommes

. *Pâte à beignets : 125 g de farine, 1 oeuf, 1 cuil. à soupe d'huile , 1 pincée de sel, 15 ml de lait, 4 pommes, 1 cuil. à soupe de cannelle, 75 g de sucre, le jus d'un citron.*

. *Bain de friture : huile.*

. Préparation : 5 min pour la pâte.

• Avec les fouets, mélangez dans un bol la farine, l'oeuf, l'huile, le sel et 2 cuil. à soupe de lait jusqu'à ce que le mélange soit homogène (vitesse moyenne puis maxi).

• Ajoutez peu à peu le lait en diminuant la vitesse. Laissez reposer 1 h au frais.

• Pendant ce temps, mélangez le sucre et la cannelle.

• Gardez les pommes entières, pelez-les, enlevez les pépins et coupez-les en rondelles. Saupoudrez-les avec le mélange sucre/cannelle, arrosez de jus de citron. Couvrez et laissez macérer 30 min au frais.

• Plongez les rondelles de pommes dans la pâte à beignets pour les enrober complètement, puis dans la friture chaude.

• Faites cuire 4 par 4. Servez très chaud.

Vous pouvez de la même façon préparer les beignets avec toutes sortes de fruits frais : ananas, bananes, abricots, poires, etc.

Pain

. *250 g de farine blanche, 100 g de farine complète, 1 sachet de levure de boulanger sèche, 10 g de sucre, 10 g de beurre, 200 g d'eau , 1 g de sel.*

. *1 moule à cake : 24 cm*

. *Préparation : 7 min*

• Dans un saladier, mélangez, avec les malaxeurs, les farines, le sel, le beurre et la levure (vitesse moyenne).

• Ajoutez peu à peu l'eau jusqu'à formation d'une boule (vitesse moyenne puis maxi) .

• Couvrez le saladier d'un linge humide et laissez reposer 30 min dans un endroit tiède.

• Placez la pâte dans le moule beurré et fariné. Laissez de nouveau lever pendant 1 h.

• Faites cuire 25 min à 240°C.

Vous pouvez au choix incorporer à la pâte 150 g de morceaux de noix, 300 g de raisins secs, 200 g d'olives noires, 200 g de petits lardons, 2 cuil. à soupe de graines de cumin, etc.

Vous pouvez également diviser la pâte en petites boules pour réaliser des petits pains individuels.

Brioche tressée

. *500 g de farine, 2 sachets de levure boulanger sèche, 200 g de beurre, 50 g de sucre, 1 pincée de sel, 5 oeufs, 2 cuil. à soupe de lait tiède.*

. Préparation : 8 min pour la pâte + 2 h de levée.

Batteur.3Mix.Eu11 22 19/01/04, 15:06

- Dans un saladier, mélangez, avec les malaxeurs, la farine, la levure, le lait tiède, le sucre, le sel et les 5 oeufs pendant 2 min (vitesse moyenne puis maxi).
- Ajoutez le beurre morceau par morceau jusqu'à obtenir une pâte élastique.
- Couvrez le saladier avec un linge humide et laissez lever 1 h dans un endroit tiède (jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume). Partagez alors la pâte en 3.
- Roulez chaque morceau sous la main pour former 3 longues « lanières » que vous tresserez.
- Posez la tresse sur une plaque à pâtisserie beurrée et farinée et laissez-la de nouveau gonfler pendant 1 h. Faites cuire 40 à 45 min à 180°C.

Vous pouvez également ne pas tresser la pâte et la cuire dans un moule à cake ou confectionner de petites brioches en divisant la pâte en petites boules.

Batteur.3Mix.Eu11 23 19/01/04, 15:06

Beschrijving

. Onderdelen van het apparaat

a Uitgang voor

b Uitgang achter

c Turbo toets (uitgang voor) (afhankelijk van het model)

d Bedieningsknop:

d1 Aan/Uit en elektronische snelheidsregeling

d2 Uitwerping (uitgang voor)

e Wandhouder (afhankelijk van het model)

f Snoeroprolvoorziening met bevestigingsclip

AFHANKELIJK VAN HET MODEL EN/OF APART AAN TE SCHAFFEN

. Accessoires op uitgang voor

g Gardes

h Deeghaken

I Koksgarde

j Fijnsnijder- rasp

j1 Trommels

k Pureervoet

. Accessoires op uitgang achter

l Kunststof staafmixervoet

m Roestvrijstalen staafmixervoet

n Mini-hakker

. Kommen

o Zeef

p Mengkom 2,75 l

q Mengkom 2,5 l

r Mengbeker 1 l

s Roestvrijstalen mengkom 3 l

t Standaard

Veiligheidstips

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: als het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van Krups.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Het gebruik van het apparaat door jonge kinderen dient uitsluitend onder toezicht plaats te vinden.
- Controleer of de netspanning aangegeven op uw apparaat overeenkomt met de netspanning bij u thuis.

Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag alleen binnenshuis gebruikt worden.
- Haal na gebruik en als u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert of als het beschadigd is. Neem in zo'n geval contact op met de Krups reparatie-service (zie adres in het boekje «Krups Service Stations»).
- Met uitzondering van reiniging en gebruikelijk onderhoud dienen werkzaamheden aan het apparaat te worden uitgevoerd door de Krups reparatie-service.
- Doe noch het apparaat, noch het snoer, noch de stekker in water of in een andere vloeistof.
- Laat het snoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Laat het snoer nooit in aanraking komen met of in de buurt hangen van warme onderdelen van het apparaat of andere warmtebronnen.
- Laat het snoer niet over scherpe hoeken en randen hangen.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het snoer of de stekker beschadigd is. Om elk risico te vermijden, bent u verplicht ze te

Batteur.3Mix.Eu11 24 19/01/04, 15:06

laten vervangen door de Krups reparatie-service (zie adres in het boekje «Krups Service Stations»).

- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van Krups accessoires en onderdelen, afgestemd op het apparaat.
- **Raak nooit de gardes, deeghaken, het mesje van de staafmixervoet of de trommels van de fijnsnijder-rasp aan als het apparaat in werking is. Laat geen lang haar, shawls enz. boven de accessoires hangen als het apparaat in werking is.**
- **Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de accessoires monteert of demonteert.**
- Plaats nooit tegelijkertijd verschillende accessoires (bv. een deeghaak met de koksgarde).
- **Let op: De messen van sommige accessoires zijn vlijmscherp. Wees er uiterst voorzichtig mee.**

Belangrijk: Uw apparaat is voorzien van twee uitgangen **(1)**:

- een uitgang voor (a): voor plaatsing van de accessoires (g, h, i, j, k) (afhankelijk van het model)
- een uitgang achter (b): voor plaatsing van de accessoires (l, m, n) (afhankelijk van het model).

Voor het eerste gebruik

- Maak de accessoires van het apparaat zorgvuldig schoon.

Gebruik van de accessoires van de uitgang voor

. Gardes en deeghaken

- Terwijl de bedieningsknop (d) op stand «0» staat, steekt u de gardes of deeghaken in de mixer totdat ze volledig geblokkeerd zijn. Plaats het accessoire dat voorzien is van een gekartelde rand altijd in de opening waarop een gelijk gekartelde rand is aangegeven **(2)**.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Doe de ingrediënten in een kom (Krups mengkom of mengbeker) die geschikt is voor de te mengen hoeveelheid.
- Dompel de gardes of deeghaken in de ingrediënten van de kom en stel het apparaat in werking door de bedieningsknop (d) naar rechts te drukken.

Om spatten tijdens de start of bij fijne bereidingen (room, sauzen) te voorkomen, is uw apparaat voorzien van een **anti-spat functie** (stand «S»). Om deze te gebruiken:

- drukt u de bedieningsknop (d) naar rechts op stand «S» **(3)**.
- Om de bereiding te vervolgen, kiest u een snellere stand **(4)**.

Afhankelijk van het model, is uw apparaat voorzien van een **Turbo toets** (c); u hoeft er alleen maar op te drukken om onmiddellijk over het volle vermogen van het apparaat te beschikken **(5)**.

- Na gebruik, zet u de bedieningsknop (d) weer op stand «0».
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Werp de gardes of deeghaken uit door de bedieningsknop op stand «Eject» te drukken **(6)**.

. Koksgarde

De koksgarde (i) wordt gebruikt voor luchtige bereidingen (room, mayonaise, eiwitschuim).

- Gebruik de koksgarde in een hoge, smalle schaal (de Krups mengbeker of roestvrijstalen mengkom).
- Gebruik de koksgarde nooit voor zware bereidingen zoals cake- of brooddeeg of om te pureren.

. Voor het gebruik van de andere accessoires, verwijzen wij u naar hun gebruiksaanwijzing.

Batteur.3Mix.Eu11 25 19/01/04, 15:06

Aanbevelingen voor het gebruik van de accessoires van de uitgang achter

Om veiligheidsredenen spoort de mixer de aanwezigheid van accessoires op de uitgang achter op.

- Tijdens het gebruik, dient u de bedieningsknop (d) vast te houden; als u de bedieningsknop loslaat, springt deze automatisch terug op stand «0».

Om spatten tijdens de start of bij fijne bereidingen (room, sauzen) te voorkomen, is uw apparaat voorzien van een **anti-spat functie** (stand «S»). Om deze te gebruiken:

- drukt u de bedieningsknop (d) op stand «S» en houd hem vast **(7)**.
- Om de bereiding te vervolgen, kiest u een snellere stand terwijl u de bedieningsknop vasthoudt (d) **(8)**.

Schoonmaken

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat uitsluitend schoon met een vochtige doek.
- Maak de gardes/deeghaken schoon onder stromend water of in de vaatwasmachine. Daarna afspoelen en afdrogen.

Opbergen

Uw apparaat is voorzien van een wandhouder.

- Voor het eerste gebruik, ontvouwt u de houder van de accessoires **(9)**.
- Installeer de accessoires (g en h), vervolgens de mixer.

U kunt het apparaat boven het werkblad hangen, klaar voor gebruik **(10)**.

Aan de achterkant van de houder is ruimte voor het opbergen van een bloknoot, potlood e.d.

Het apparaat is bovendien voorzien van een snoeroprolvoorziening met bevestigingsclip (f).

Wat te doen als uw apparaat niet werkt

- Controleer of de accessoires goed geplaatst zijn.
- Controleer of de stekker in het stopcontact zit.

Als uw apparaat daarna nog steeds niet werkt, kunt u zich wenden tot de Krups reparatie-service (zie adres in het boekje «Krups Service Stations»).

Recepten

Apple-pie

. *Kruimeldeeg: 300 gr. bloem, 150 gr. boter, 15 ml. water, 1 mespunt zout.*

. *Vulling: 4 à 5 appels, 2 eetlepels suiker, 1 theelepel kaneel, 1 theelepel nootmuskaat, sap van een citroen, 10 gr. boter.*

. *1 taartvorm: 28 cm Ø*

. Bereidingstijd : 18 à 20 min.

- Meng de bloem, het zout en de klontjes boter met behulp van de gardes totdat er kruimels ontstaan (op minimum snelheid).
- Gebruik vervolgens de deeghaken om te kneden, terwijl u geleidelijk water toevoegt (eerst op gemiddelde, vervolgens op maximum snelheid). Stop zodra er een deegbal ontstaat.
- Laat het deeg 1 uur rusten in de koelkast.
- Meng in een kom de in dunne plakjes gesneden appels met suiker, kaneel en nootmuskaat.
- Rol 2/3 deel van het deeg uit, leg het deeg in de ingevette taartvorm; laat het deeg over de rand hangen.
- Leg de plakjes appel op de bodem, schenk er citroensap over en leg er klontjes boter op.
- Bedek de appels met de rest van het deeg en hecht de randen aan elkaar vast.
- Maak een kleine opening in het midden van het deeg en bak de apple-pie 35 min. op 220 °C.

Batteur.3Mix.Eu11 26 19/01/04, 15:06

U kunt de appels vervangen door: 800 gr. in stukken gesneden rabarber of 500 gr. rabarber + 300 gr. frambozen en 1 eetlepel bloem, 6 eetlepels suiker en 10 gr. boter.

Aardbeientaart

. *Zanddeeg: 250 gr. bloem, 125 gr. boter, 125 gr. suiker, 1 ei.*

. *Banketbakkersroom: 1/4 l. melk, 2 eidooiers, 50 gr. suiker, 25 gr. bloem, enkele druppels vloeibare vanille.*

. *800 gr. aardbeien*

. *1 taartvorm: 28 cm Ø*

. Bereidingstijd: 20 min.

• Meng met behulp van de gardes de bloem, suiker en klontjes boter totdat er kruimels ontstaan (op minimum snelheid).

• Gebruik vervolgens de deeghaken, voeg het ei toe en kneed totdat er een deegbal ontstaat (eerst op gemiddelde, vervolgens op maximum snelheid).

• Laat het deeg 1 uur rusten in de koelkast.

• Kook de melk met de vanille.

• Meng ondertussen met behulp van de gardes de eidooiers met de suiker (eerst op gemiddelde, vervolgens op maximum snelheid). Het mengsel moet wit worden.

• Voeg de bloem toe en meng (op gemiddelde snelheid).

• Voeg vervolgens de kokende melk toe en meng (op minimale snelheid).

• Kook dit mengsel terwijl u met een lepel roert totdat het dik wordt. Laat het afkoelen terwijl u blijft roeren.

• Rol het deeg uit en leg het in de ingevette taartvorm. Prik met een vork gaatjes in de bodem, dek het deeg af met aluminiumfolie en leg daarop gedroogde bonen.

• Bak het deeg 20 min. op 180°C.

• Verwijder de bonen en het aluminiumfolie en laat het deeg afkoelen.

• Bestrijk het deeg met de banketbakkersroom en schik daarop de aardbeien.

• Schenk er bessengelei over.

Chocoladetaart

. *3 eieren, 170 gr. suiker, 170 gr. boter, 150 gr. bloem, 2 eetlepels cacaopoeder, 6 gr. bakpoeder (1/2 zakje).*

. *1 springvorm: 22 cm Ø*

. Bereidingstijd: 11 min.

• Meng in een kom met behulp van de gardes de eieren en de suiker (op gemiddelde snelheid): het mengsel moet een lint vormen.

• Voeg de boter toe (gemiddelde snelheid), vervolgens de bloem, de cacao en het bakpoeder (eerst op minimum snelheid om te mengen, daarna op gemiddelde snelheid om het beslag glad te maken).

• Schenk het beslag in de ingevette taartvorm en bak de taart 50 min. op 170°C.

• U kunt:

- door het beslag stukjes noot, chocoladekrullen of gekonfijte sinaasappelschil mengen.

- aan het beslag 2 eetlepels amandelpoeder of noten toevoegen.

- uw taart voorzien van chocoladeglazuur door 100 gr. pure chocola en 20 gr. boter te smelten.

Biscuitrol met jam

. *3 eieren, 90 gr. suiker, 40 gr. bloem, 30 gr. aardappelzetmeel, 1 pot jam of gelei (abrikozen, sinaasappel, frambozen, bessen).*

. *1 rechthoekige vorm: 33 x 22 cm.*

. Bereidingstijd: 10 min.

• Meng met behulp van de gardes de suiker en de eidooiers (maximum snelheid): het mengsel moet wit worden.

• Voeg de bloem en het aardappelzetmeel toe en meng (op minimum snelheid).

• Maak de gardes schoon en klop in een andere kom de eiwitten stijf (maximum snelheid).

• Meng de twee bereidingen (minimum snelheid).

• Dek de vorm af met ingevet bakpapier, schenk het beslag erin en bak dit 15 min. op 170°C.

Batteur.3Mix.Eu11 27 19/01/04, 15:06

• Als het biscuit lichtbruin gekleurd is, haal het dan onmiddellijk uit de vorm en leg het op een vochtige doek die bestrooid is met suiker. Verwijder het bakpapier.
• Rol het biscuit in de doek en laat het afkoelen.
• Vervolgens rolt u het biscuit weer uit en vult u het met jam of gelei.
• Rol het dan weer op en werk de randen schuin af.

U kunt ook:

. het biscuit garneren met banketbakkersroom,
. het aardappelzetmeel vervangen door cacaopoeder en de biscuitrol vullen met slagroom.

Amandel-abrikozentaart

. *Bladerdeeg: 200 gr. bloem, 10 ml. water, 160 gr. boter, 1 mespunt zout.*
. *Vulling: 1 kg verse abrikozen of 1 blik abrikozen op siroop, 60 gr. boter, 70 gr. suiker, 70 gr. amandelpoeder, 1 heel ei + 1 eigeel, 2 eetlepels abrikozenjam.*
. *1 taartvorm: 28 cm Ø*
. Bereidingstijd: 2 uur voor het bladerdeeg + 10 min. om de taart af te maken.
• Doe de bloem en het zout in een kom. Voeg geleidelijk water toe terwijl u kneedt met behulp van de deeghaken tot er een deegbal ontstaat (eerst op gemiddelde, vervolgens op maximum snelheid).
• Laat het deeg 20 min. rusten in de koelkast.
• Bladerdeeg vouwen:
• Rol het deeg uit tot een vierkant van 1 cm dikte.
• Meng de boter tot het dezelfde stevigheid heeft als het deeg en leg dit in het midden van het deeg. Dek de boter af door 2 aan 2 de tegenoverliggende hoeken van het vierkant samen te vouwen.
• Rol het deeg uit tot een rechthoek van 2 cm dikte en vouw het in drieën.
• Laat het deeg 20 min. rusten en herhaal de laatste handeling nog 2 maal.
• Zet het deeg in de koelkast.
• Meng in een kom met behulp van de gardes de suiker, het amandelpoeder, de boter en de eieren (eerst op gemiddelde, vervolgens op maximum snelheid).
• Behandel het deeg nog 2 maal voordat u het in de vorm legt. Verdeel het amandelmengsel over de bodem waar u van tevoren met een vork gaatjes in hebt geprikt, en leg daarop de doormidden gesneden abrikozen.
• Bak de taart 30 min. op 240°C. Schenk er vervolgens abrikozenjam over.

Appelbeignets

. *Beignetbeslag: 125 gr. bloem, 1 ei, 1 eetlepel olie, 1 mespunt zout, 15 ml melk, 4 appels, 1 eetlepel kaneel, 75 gr. suiker, het sap van een citroen.*
. *Frituurolie*
. Bereidingstijd: 5 min. voor het beslag.
• Meng met behulp van de gardes in een mengkom de bloem, het ei, de olie, zout en 2 eetlepels melk totdat het mengsel glad en gelijkmatig is (eerst op gemiddelde, vervolgens op maximum snelheid).
• Voeg de melk geleidelijk toe terwijl u de snelheid verlaagt. Laat het beslag 1 uur in de koelkast rusten.
• Meng intussen de suiker met de kaneel.
• Schil de appels, laat ze heel, verwijder het klokhuis, snijd de appels in schijfjes. Bestrooi de schijfjes met het mengsel van suiker/ kaneel, schenk er citroensap over. Afdekken en 30 min. in de koelkast in laten trekken.
• Dompel de schijfjes appel volledig onder in het beignetbeslag, vervolgens in de hete friteuse.
• Frituur er 4 tegelijk. Serveer de appelbeignets warm.
• U kunt op deze wijze beignets maken van allerlei soorten verse vruchten: ananas, bananen, abrikozen, peren, enz.

Batteur.3Mix.Eu11 28 19/01/04, 15:06

Brood

. *250 gr. witte bloem, 100 gr. volkoren bloem, 1 zakje droge bakkersgist, 10 gr. suiker, 10 gr. boter, 200 gr. water, 1 gr. zout.*

. *1 cakevorm: 24 cm*

. Bereidingstijd: 7 min.

• Meng in een schaal met behulp van de deeghaken beide soorten bloem, zout, boter en gist (gemiddelde snelheid).

• Voeg geleidelijk water toe totdat er een deegbal ontstaat (eerst op gemiddelde, vervolgens op maximum snelheid).

• Dek de schaal af met een vochtige doek en laat het deeg 30 min. rijzen in een lauwwarme ruimte.

• Doe het deeg in de ingevette en met bloem bestoven cakevorm. Laat het deeg opnieuw een uur rijzen.

• Bak het brood 25 min. op 240°C.

• U kunt desgewenst toevoegen aan het deeg: 150 gr. noten in stukjes, 300 gr. rozijnen, 200 gr. zwarte olijven, 200 gr. spekreepjes, 2 eetlepels komijn, enz.

• U kunt het deeg ook in balletjes verdelen voor het maken van broodjes.

Gevlochten brioche

. *500 gr. bloem, 2 zakjes droge bakkersgist, 200 gr. boter, 50 gr. suiker, 1 mespunt zout, 5 eieren, 2 eetlepels lauwe melk.*

. Bereidingstijd: 8 min. voor het deeg + 2 uur om te rijzen.

• Meng in een schaal met behulp van de deeghaken bloem, gist, lauwe melk, suiker, zout en de 5 eieren gedurende 2 min. (eerst op gemiddelde, vervolgens op maximum snelheid).

• Voeg de boter klontje voor klontje toe totdat een elastisch deeg ontstaat.

• Dek de schaal af met een vochtige doek en laat het deeg 1 uur rijzen in een lauwwarme ruimte (totdat het deeg tweemaal in volume is toegenomen). Verdeel het deeg vervolgens in drie stukken.

• Rol elk stuk met de hand tot 3 lange repen die u in elkaar vlecht.

• Plaats de vlecht op een ingevette en met bloem bestoven bakplaat; laat de vlecht opnieuw 1 uur rijzen. Bak de gevlochten brioche 40 à 45 min. op 180°C.

• In plaats van vlechten, kunt u het deeg ook bakken in een cakevorm; of u maakt kleine brioches door het deeg in balletjes te verdelen.

Batteur.3Mix.Eu11 29 19/01/04, 15:06

Descripción

. Elementos del aparato

a Salida delantera
b Salida posterior
c Tecla Turbo (salida delantera) (según el modelo)
d Botón de mando:
d1 Puesta en marcha/Paro y variación electrónica de velocidad
d2 Eyector (salida delantera)
e Soporte mural (según el modelo)
f Recogecables con clip de enganche

ACCESORIOS SEGÚN EL MODELO Y/O OPCIONALES

. Accesorios en la salida delantera

g Varillas
h Amasadoras
i Varilla de cocinero
j Picadora-ralladora
j1 Tambores
k Pie pasapurés

. Accesorios en la salida posterior

l Pie mezclador de plástico
m Pie mezclador de acero inoxidable
n Mini-picadora

. Recipientes

o Colador
p Bol de 2,75 l
q Bol de 2,5 l
r Vaso de 1 l
s Bol de acero inoxidable de 3 l
t Pie

Consejos importantes de seguridad

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme con dichas instrucciones liberaría a Krups de cualquier responsabilidad.
- No deje el aparato al alcance de los niños si no hay un adulto vigilando. La utilización de este aparato por niños pequeños o personas discapacitadas deberá realizarse bajo vigilancia.
- Compruebe que la tensión de su aparato se corresponde con la de su instalación eléctrica.

Cualquier error en la puesta en marcha anulará la garantía.

- Este aparato es únicamente para uso doméstico y deberá utilizarse en el interior de la casa.
- Desenchufe el aparato cuando deje de utilizarlo y cuando lo limpie.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si ha resultado dañado. En este caso diríjase a un centro de reparaciones concesionario de Krups (véase la lista en el folleto «Krups Service Stations»).
- Toda intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habituales por el cliente deberá realizarse en un centro concesionario Krups.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación eléctrica o la clavija en el agua o en cualquier otro tipo de líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación eléctrica al alcance de los niños.
- El cable de alimentación eléctrica no deberá estar nunca cerca ni en contacto con las partes calientes de su aparato, de una fuente de calor o sobre un saliente.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados. Para evitar cualquier riesgo o accidentes deberá cambiarlos en un centro de reparación concesionario de Krups (véase la lista en el folleto «Krups Service Stations»).
- Para su propia seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas sueltas Krups adaptadas a su aparato.
- **No toque las varillas, las amasadoras, la cuchilla del pie mezclador o los tambores de la picadora-ralladora**

Batteur.3Mix.Eu11 30 19/01/04, 15:06

cuando funcione el aparato. No deje que cuelguen cabellos largos, echarpes, etc. por encima de los accesorios en funcionamiento.

- **Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier manipulación (montaje y desmontaje de los accesorios).**
- No coloque juntos accesorios de funciones diferentes (p. ej.: amasador y varilla de cocinero...).
- **Atención: Las hojas de algunos accesorios están muy afiladas. Maneje las cuchillas con precaución.**

Importante: Su aparato está equipado con dos salidas **(1)**:

- una salida delantera (a) para la colocación de los accesorios (g, h, i, j, k) (según el modelo).
- una salida posterior (b) para la colocación de los accesorios (l, m, n) (según el modelo).

Antes de la primera utilización

- Limpie cuidadosamente los diferentes accesorios del aparato.

Utilización de los accesorios de la salida delantera

. Varillas y amasadoras

- Con el botón de mando (d) en la posición «0», inserte las varillas o amasadoras hasta su completo bloqueo; introduzca siempre el accesorio con una corona dentada en la abertura indicada en el aparato por una corona igualmente dentada **(2)**.
- Enchufe el aparato.
- Coloque los ingredientes en un recipiente adecuado (bol o vaso Krups), según la cantidad que deba preparar.
- Hunda las varillas o las amasadoras en el recipiente y ponga en marcha el aparato, empujando el mando (d) hacia la derecha.

Su aparato está equipado con **una función anti-salpicaduras** (posición «S») para evitar que éstas se produzcan al ponerlo en marcha o para las preparaciones delicadas (cremas, salsas). Para utilizarla:

- Apriete el mando (d) hacia la derecha en la posición «S» **(3)**.
- Elija una velocidad más rápida para continuar la preparación **(4)**.

Según el modelo, el aparato está equipado con **una tecla Turbo** (c) que le permite, mediante una simple presión, disponer inmediatamente de toda su potencia **(5)**.

- Al finalizar la utilización vuelva a poner el mando (d) en la posición «0».
- Desenchufe el aparato.
- Extraiga las varillas o las amasadoras pulsando el mando (d) hasta la posición «Eject» **(6)**.

. Varilla de cocinero

- La varilla de cocinero (i) se emplea para realizar preparaciones ligeras (cremas, mayonesa, claras a punto de nieve).
- Utilícela en un recipiente alto y estrecho (el vaso o el bol de acero inoxidable Krups).
- No la use nunca para preparaciones más densas, como «cakes» o masa de pan, ni para preparar purés.

. Para el resto de los accesorios, consulte su modo de empleo.

Recomendaciones para los accesorios de la salida posterior

Por razones de seguridad, la batidora detecta la presencia de accesorios en la salida posterior.

- En el momento de su utilización, pulse el mando (d); si lo soltara, volvería automáticamente a la posición «0».

Su aparato está equipado con **una función anti-salpicaduras** para evitar que éstas se produzcan al ponerlo en marcha o para las preparaciones delicadas. Para utilizarla:

- Apriete y mantenga apretado el mando (d) en la posición «S» **(7)**.

Batteur.3Mix.Eu11 31 19/01/04, 15:06

• Elija una velocidad más rápida para continuar la preparación pulsando el mando (d) **(8)**.

Limpieza

• Desenchufe el aparato.
• Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo.
• Limpie las varillas/amasadoras bajo el agua del grifo o en el lavavajillas. Enjuáguelas y séquelas.

Almacenado

Su aparato está equipado con un soporte mural.

• En la primera utilización, despliegue el soporte de los accesorios **(9)**.
• Instale los accesorios (g y h) y después la batidora.

Estarán directamente encima del lugar de trabajo y listos para ser empleados **(10)**.

También se ha dispuesto un lugar, en la parte posterior del soporte, para guardar un cuaderno de notas, un lápiz...

El aparato también posee un recogecables con clip de enganche (f).

¿Qué hacer si no funciona el aparato?

• Asegúrese de que los accesorios estén bien colocados.
• Compruebe el enchufe.

Si su aparato sigue sin funcionar, diríjase a un centro concesionario de Krups (véase la lista en el folleto «Krups Service Stations»).

Recetas

. «Apple pie» (tarta de manzana americana)

. Masa brisa: 300 g de harina, 150 g de mantequilla, 15 ml de agua, 1 pizca de sal.
. Relleno: 4 o 5 manzanas, 2 cucharadas de azúcar, 1 cucharadita de canela, 1 cucharadita de nuez moscada, el zumo de 1 limón, 10 g de mantequilla.
. 1 molde de tarta: 28 cm de diámetro
. Preparación: de 18 a 20 min.

• Mezcle con las varillas la harina, la sal y la mantequilla, a trozos, hasta obtener unas «migajas» (velocidad mini).
• Con las amasadoras, añada el agua poco a poco, amasando (velocidad media, después maxi) hasta formar una bola.
• Deje reposar la masa 1 h en la nevera.
• En un bol, mezcle las manzanas cortadas a finas rodajas con el azúcar, la canela y la nuez moscada.
• Extienda 2/3 de la masa y colóquela en el molde untado con mantequilla, dejando que sobresalga un poco de masa por el borde.
• Disponga las manzanas en el fondo, vierta por encima el zumo de limón y ponga unos daditos de mantequilla.
• Cubra las manzanas con el resto de la masa y selle los bordes.
• Haga un agujero en el centro de la preparación y cuézala en el horno durante 35 min a 220°C.

Puede sustituir las manzanas por: 800 g de ruibarbo cortado a trozos, o por 500 g de ruibarbo y 300 g de frambuesas, más 1 cucharada de harina, 6 cucharadas de azúcar y 10 g de mantequilla.

Tarta de fresas

. Masa «sablée»: 250 g de harina, 125 g de mantequilla, 125 g de azúcar, 1 huevo.
. Crema pastelera:1/4 l de leche, 2 yemas de huevo, 50 g de azúcar, 25 g de harina, unas gotas de vainilla líquida.
. 800 g de fresas

Batteur.3Mix.Eu11 32 19/01/04, 15:06

. *1 molde de tarta: 28 cm de diámetro.*

. Preparación: 20 min

• Mezcle con las varillas la harina, el azúcar y la mantequilla a trozos hasta obtener unas «migajas» (velocidad mini).

• Con las amasadoras, añada el huevo, amasando (velocidad media, después maxi) hasta formar una bola.

• Deje reposar la masa 1 h en la nevera.

• Hierva la leche con la vainilla.

• Mientras tanto, con las varillas, trabaje las yemas de huevo y el azúcar (velocidad media, después maxi). La mezcla deberá adquirir un tono blanco.

• Añada la harina y mezcle (velocidad media).

• A continuación, y a velocidad mini, vierta la leche hirviendo y mezcle.

• Cueza esta preparación, removiendo con una cuchara hasta que espese. Deje enfriar sin dejar de remover.

• Extienda la masa y colóquela en el molde untado con mantequilla. Pinche el fondo con un tenedor, fórrelo con papel de aluminio y cúbralo con legumbres secas.

• Cueza la masa 20 min a 180°C.

• Quite las legumbres secas y el papel de aluminio y déjela enfriar.

• Extienda la crema pastelera sobre el fondo de la tarta y cúbrala de fresas.

• Cubra con jalea de grosellas.

Pastel de chocolate

. *3 huevos, 170 g de azúcar, 170 g de mantequilla, 2 cucharadas de cacao en polvo, 6 g de levadura química (1/2 bolsa)*

. *1 molde: 22 cm de diámetro*

. Preparación: 11 min.

• Mezcle en una ensaladera, con las varillas, los huevos y el azúcar (velocidad media); la mezcla debe quedar firme y homogénea.

• Añada la mantequilla (velocidad media), la harina, el cacao y la levadura (velocidad mini para incorporar y velocidad media para homogeneizar).

• Vierta la masa en un molde untado con mantequilla y cuézala 50 min a 170°C.

Puede:

• incorporar a la masa nueces troceadas, chocolate o ralladura de naranjas confitadas;

• añadir a la masa 2 cucharadas de almendras o nueces molidas;

• cubrir el pastel con un glaseado de chocolate realizado fundiendo 100 g de chocolate negro con 20 g de mantequilla.

Brazo de gitano con mermelada

. *3 huevos, 90 g de azúcar, 40 g de harina, 30 g de fécula de patata, 1 tarro de mermelada o jalea (albaricoque, naranja, frambuesa, grosella...)*

. *1 molde rectangular: 33 X 22 cm*

. Preparación: 10 min

• Trabaje con las varillas el azúcar y las yemas de huevo (velocidad maxi); la mezcla deberá adquirir un tono blanquecino.

• Añada la harina y la fécula y mezcle (velocidad mini).

• Limpie las varillas y monte las claras a punto de nieve (velocidad maxi).

• Mezcle las dos preparaciones (velocidad mini).

• Cubra el molde con papel sulfurizado untado con mantequilla, vierta la masa y cuézala 15 min a 170°C

• Cuando el bizcocho esté ligeramente dorado, desmóldelo inmediatamente sobre un paño húmedo espolvoreado de azúcar. Retire el papel sulfurizado.

• Enrolle el bizcocho en el paño y déjelo enfriar.

• Después, desenrolle el pastel y cubra toda su extensión con mermelada o jalea.

• Vuelva a enrollarlo y corte las puntas.

También puede:

. rellenar el pastel con crema pastelera

. sustituir la fécula por cacao en polvo y rellenar el brazo de gitano con nata montada.

Batteur.3Mix.Eu11 33 19/01/04, 15:06

Tarta de almendras y albaricoques

. *Masa de hojaldre: 200 g de harina, 10 ml de agua, 160 g de mantequilla, 1 pizca de sal.*

. *Relleno: 1 kg de albaricoques frescos o 1 lata de albaricoques en almíbar, 60 g de mantequilla, 70 g de azúcar, 70 g de almendras molidas, 1 huevo entero y 1 yema, 2 cucharadas de mermelada de albaricoque.*

. *1 molde de tarta: 28 cm de diámetro*

. Preparación: 2 horas para la masa de hojaldre y 10 min para terminar la tarta.

• Introduzca en un bol la harina y la sal. Añada poco a poco el agua, con la ayuda de las amasadoras, hasta formar una bola (velocidad media, después maxi).

• Déjela reposar 20 min en un lugar fresco.

• Hojaldre:

• Extienda la masa en un cuadrado de 1 cm de espesor.

• Trabaje la mantequilla para que tenga la misma consistencia que la masa y extiéndala en el centro del cuadrado. Después cierre la masa, juntando de 2 en 2 las esquinas opuestas de este cuadrado.

• Vuelva a extender la masa en un cuadrado de 2 cm de espesor y haga 3 dobleces.

• Deje reposar la masa 20 min y repita esta última operación otras 2 veces.

• Deje la masa en un lugar fresco.

• Mezcle con las varillas en un bol el azúcar, las almendras molidas y los huevos (velocidad media, después maxi).

• Dé otras 2 vueltas a la masa antes de forrar con ella el molde. Pinche el fondo con un tenedor, reparta la preparación de las almendras y disponga por encima los albaricoques cortados por la mitad.

• Cueza 30 min a 240°C y unte por encima la mermelada de albaricoque.

Buñuelos de manzana

. *Masa de buñuelos: 125 g de harina, 1 huevo, 1 cucharada de aceite, 1 pizca de sal, 75 g de azúcar, el zumo de 1 limón.*

. *Baño de fritura: aceite.*

. Preparación: 5 min para la masa.

• Mezcle en un bol, con las varillas, la harina, el huevo, el aceite, la sal y 2 cucharadas de leche hasta conseguir una mezcla homogénea (velocidad media, después maxi).

• Añada poco a poco la leche, disminuyendo la velocidad. Deje reposar 1 hora en un lugar fresco.

• Durante este tiempo, mezcle el azúcar y la canela.

• Pele las manzanas, quíteles las pepitas y córtelas a rodajas. Espolvoréelas con la mezcla de azúcar y canela y mójelas con zumo de limón. Tápelas y deje macerar 30 min en un lugar fresco.

• Introduzca las rodajas de manzana en la masa de buñuelo hasta cubrirlas totalmente y después fría los buñuelos en aceite caliente.

• Fríalos de 4 en 4. Sírvalos muy calientes.

Puede preparar de la misma forma buñuelos con todo tipo de frutas: piña, plátano, albaricoque, pera, etc.

Pan

. *250 g de harina blanca, 100 g de harina completa, 1 paquete de levadura seca de panadero, 10 g de azúcar, 10 g de mantequilla, 200 g de agua, 1 g de sal.*

. *1 molde de «cake»: 24 cm.*

. Preparación: 7 min.

• Mezcle en una ensaladera, con las amasadoras, las harinas, la sal, la mantequilla y la levadura (velocidad media).

• Añada poco a poco el agua hasta formar una bola (velocidad media, después maxi).

• Cubra la ensaladera con un paño húmedo y deje reposar durante 30 min en un lugar tibio.

Batteur.3Mix.Eu11 34 19/01/04, 15:06

- Coloque la masa en el molde untado con mantequilla y enharinado. Deje que aumente de nuevo durante 1 hora.
- Cueza 25 min a 240°C.
- También puede incorporar a la masa, a su gusto: 150 g de nueces troceadas, 300 g de uvas pasas, 200 g de aceitunas negras, 200 g de chicharrones, 2 cucharadas de granos de comino, etc.
- La masa puede dividirse en bolitas para hacer panecillos individuales.

«Brioche» trenzado

. *500 g de harina, 2 paquetes de levadura seca de panadero, 200 g de mantequilla, 50 g de azúcar, 1 pizca de sal, 5 huevos, 2 cucharadas de leche tibia.*

. Preparación: 8 min para la masa y 2 horas de aumento

- Mezcle en una ensaladera, con las amasadoras, la harina, la levadura, la leche tibia, el azúcar, la sal y los 5 huevos durante 2 min (velocidad media, después maxi).
- Añada la mantequilla trozo a trozo, hasta obtener una masa elástica.
- Cubra la ensaladera con un paño húmedo y deje que la masa aumente durante 1 hora en un lugar tibio (hasta que la masa haya doblado su volumen). Parta la masa en tres trozos.
- Haga rodar cada trozo de masa bajo la mano para formar 3 tiras que trenzará.
- Coloque la trenza en una placa de pastelería untada con mantequilla y enharinada y déjela de nuevo aumentar durante 1 hora. Cueza de 40 a 45 min a 180°C.
- Si lo desea, en lugar de trenzar la masa puede cocerla en un molde de «cake» o confeccionar «brioches» pequeños después de dividirla en bolitas.

Batteur.3Mix.Eu11 35 19/01/04, 15:06

Descrição

. Elementos do aparelho

a Saída da frente

b Saída de trás

c Tecla Turbo (saída da frente) (consoante o modelo)

d Tecla de comandos:

d1 Ligar/Desligar e variação electrónica de velocidade

d2 Ejecção (saída da frente)

e Suporte de parede (consoante o modelo)

f Enrolador do cabo com gancho

CONSOANTE O MODELO E /OU EM OPÇÃO

. Acessórios na saída da frente

g Batedores de varas

h Batedores

i Batedor de vara especial

j Ralador

j1 Tambores

k Varinha mágica

. Acessórios na saída de trás

l Varinha de plástico

m Varinha de inox

n Mini-picadora

. Recipientes

o Passador

p Taça 2,75 l

q Taça 2,5 l

r Copo 1 l

s Taça inox 3 l

t Pé

Conselhos de segurança ⚠

- Leia atentamente as instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez : uma utilização não conforme às instruções liberta a Krups de qualquer responsabilidade.
- Não deixe o aparelho ao alcance das crianças, sem a vigilância de um adulto. A utilização deste aparelho por crianças ou pessoas deficientes deve ser feita sob a vigilância de um adulto.
- Verifique se a tensão de alimentação do seu aparelho corresponde à da instalação eléctrica de sua casa.

Qualquer erro de ligação anula a garantia.

- O seu aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica no interior de casa.
- Tire a ficha da tomada no final de cada operação e antes de qualquer operação de limpeza.
- Não utilize o aparelho se não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de algum modo danificado. Nesse caso, dirija-se a um Serviço Após Venda Krups (ver lista no folheto « Serviço Krups »).
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais deve ser levada a cabo por um Serviço Após Venda Krups.
- Não molhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a tomada com água ou qualquer outro líquido.
- Não deixe o cabo eléctrico pendurado ou ao alcance das crianças.
- O cabo eléctrico nunca deve estar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, de uma fonte de calor ou sobre um ângulo vivo.
- Se o cabo eléctrico ou a tomada estiverem danificados, não utilize o aparelho. Para evitar qualquer perigo, mande-o substituir num Serviço Após Venda Krups (ver lista no folheto «Serviço Krups»).
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças separadas Krups adaptadas ao seu aparelho.
- **Não toque nos batedores, no pé da varinha mágica ou nos tambores do ralador com o aparelho em funcionamento. Não aproxime cabelos compridos, écharpes, etc dos acessórios em funcionamento.**

Batteur.3Mix.Eu11 36 19/01/04, 15:06

- **Tire a ficha da tomada antes de montar ou desmontar qualquer acessório.**
- Não coloque vários acessórios ao mesmo tempo (ex. : batedor e batedor de varas,...).
- **Atenção: As lâminas de alguns dos acessórios estão muito afiadas. Manipule-as com precaução.**

Importante: O seu aparelho está equipado com duas saídas **(1)** :

- uma saída da frente (a) para colocação dos acessórios (g, h, i, j, k) (consoante o modelo)
- uma saída de trás (b) para colocação dos acessórios (l, m, n) (consoante o modelo).

Antes da primeira utilização

- Lave com cuidado os diferentes acessórios do seu aparelho.

Utilização dos acessórios na saída da frente

. Batedores

- Com a tecla de comando (d) na posição «0», introduza os batedores até encaixarem completamente. Introduza sempre o acessório com a coroa dentada no orifício marcado no aparelho também por uma coroa dentada **(2)**.
- Ligue a ficha à tomada.
- Consoante a quantidade de alimentos a preparar, coloque os ingredientes num recipiente apropriado (taça ou copo Krups).
- Mergulhe os batedores no recipiente e ligue o aparelho empurrando o comando de funcionamento (d) para a direita.

Para evitar os salpicos ou para efectuar preparações delicadas (cremes, molhos), o seu aparelho está equipado com uma **função anti-salpicos** (posição «S»). Para a utilizar:

- Empurre o comando (d) para a direita na posição "S" **(3)**.
- Para continuar a preparação, seleccione uma velocidade mais rápida **(4)**.

Consoante o modelo, o aparelho está equipado com **uma tecla Turbo** (c) que lhe permite ter, bastando carregar, toda a potência do aparelho **(5)**.

- No final da utilização, coloque o comando (d) na posição «0».
- Desligue o aparelho.
- Ejecte os batedores colocando o comando (d) na posição «Eject» **(6)**.

. Batedor especial

O batedor especial (i) deve ser utilizado para realizar preparações leves (cremes, maionese, claras em castelo).

- Utilize um recipiente alto e estreito (o copo ou a taça inox Krups).
- Nunca utilize este acessório para preparações pesadas tal como massa de bolos, pão ou fazer puré de batata.

. Para os outros acessórios, consulte as instruções.

Recomendações para os acessórios da saída de trás

Por razões de segurança, o aparelho detecta a presença de acessórios na saída de trás.

- Aquando da utilização, prima o comando (d); se largar o comando, este voltará automaticamente à posição «0».

Para evitar os salpicos ou nas preparações delicadas (cremes, molhos), o seu aparelho está equipado com uma **função anti-salpicos** (posição «S»). Para a utilizar:

- Empurre o comando (d) para a direita na posição "S" **(7)**.
- Para continuar a preparação, seleccione uma velocidade mais rápida carregando no comando (d) **(8)**.

Limpeza

- Tire a ficha da tomada.
- Limpe o corpo do aparelho apenas com um pano húmido.
- Lave os batedores com água ou ponha-os na máquina de lavar a loiça. Passe por água e seque.

Batteur.3Mix.Eu11 37 19/01/04, 15:06

Arrumação

O seu aparelho está equipado com um suporte de parede.

- Na primeira utilização, abre o suporte dos acessórios **(9)**.
- Instale os acessórios (g e h) e depois o aparelho.

Ficarão directamente sobre a bancada prontos a serem utilizados **(10)**.

Está também prevista uma arrumação na parte de trás do suporte para um bloco de notas e um lápis...

O aparelho também está equipado com um enrolador para o cabo eléctrico com gancho (f).

Se o aparelho não funciona, o que fazer ?

- Certifique-se que os acessórios estão bem colocados.
- Verifique a ligação.

Se o aparelho continua sem funcionar, dirija-se a um Serviço Após Venda Krups (ver lista no folheto «Serviço Krups»).

Receitas

« Apple-pie »

. *Massa quebrada : 300 gr de farinha, 150 gr de manteiga, 15 ml de água, 1 pitada de sal.*

. *Recheio : 4 ou 5 maçãs, 2 colheres de sopa de açúcar, 1colher de café de canela, 1 colher de café de moscada, sumo de um limão, 10 gr de manteiga.*

. *1 forma de tarte : 28 cm Ø*

. Preparação : 18 a 20 min.

- Com os batedores de varas, mexa a farinha, o sal e a manteiga em bocados até obter « migalhas » (velocidade mínima).
- Com os batedores, bata e vá adicionando água (velocidade média e depois máxima) até formar uma bola.
- Deixe repousar 1 h no frigorífico.
- Numa taça, misture as maçãs cortadas às fatias finas com o açúcar, a canela e a noz moscada.
- Estenda 2/3 da massa, forre a forma untada deixando a massa sair por fora.
- Disponha as maçãs no fundo, regue com sumo de limão e polvilhe com lascas de manteiga.
- Cubra as maçãs com o resto da massa e junte os bordos.
- Faça um pequeno buraco no meio da preparação e coza durante 35 min a 220°C.

Pode substituir as maçãs por: 800 gr de rubarba cortada aos pedaços ou 500 gr de rubarba + 300 gr de framboesas e 1 colher de sopa de farinha, 6 colheres de sopa de açúcar e 10 g de manteiga.

Tarte de morango

. *Massa areada : 250 gr de farinha, 125 g de manteiga, 125 g de açúcar, 1 ovo.*

. *Creme pasteleiro : 1/4 l de leite, 2 gemas de ovo, 50 g de açúcar, 25 g de farinha, algumas gotas de baunilha líquida..*

. *800 gr de morangos*

. *1 forma de tarte : 28 cm Ø*

. Preparação: 20 min

- Com os batedores de varas, misture a farinha, o açúcar e a manteiga em bocados até obter « migalhas » (velocidade mínima).
- Com os batedores, adicione um ovo e bata a massa até obter uma bola (velocidade média e depois máxima).
- Deixe repousar durante 1 h no frigorífico.
- Ferva o leite com a baunilha.
- Entretanto, com os batedores de varas, bata as gemas e o açúcar (velocidade média e depois máxima). A massa deve ficar esbranquiçada.
- Junte a farinha e bata (velocidade média).
- Na velocidade mínima, deite o leite a ferver e bata.
- Coza a preparação mexendo sempre com uma colher de pau até ficar espessa.

Batteur.3Mix.Eu11 38 19/01/04, 15:06

• Estenda a massa e forre a forma previamente untada. Pique o fundo com um garfo, e cubra com papel alumínio e cubra com legumes secos.
• Coza 20 min a 180°C.
• Retire os legumes secos e o papel alumínio e deixe arrefecer.
• Estenda o creme de pasteleiro sobre o fundo da tarte e coloque os morangos por cima.
• Cubra com geleia de groselhas.

Bolo de chocolate

. 3 ovos, 170 gr de açúcar, 170 gr de manteiga, 150 gr de farinha, 2 colheres de sopa de cacau em pó, 6 gr de fermento.
. 1 forma: 22 cm Ø
. Preparação : 11 min
• Com os batedores de varas, numa saladeira, bata os ovos e o açúcar (velocidade média): a mistura deverá formar uma tira.
• Adicione a manteiga (velocidade média), depois a farinha, o cacau e o fermento (velocidade mínima para incorporar e depois a velocidade média para homogeneizar).
• Deite a massa na forma previamente untada e coza durante 50 min a 170°C.
• Pode:
- incorporar à massa pedaços de nozes, lascas de chocolate ou raspas de laranja cristalizada.
- adicionar à massa 2 colheres de sopa de amêndoa ou noz em pó.
- cobrir o bolo com chocolate, derretendo 100 gr de chocolate preto com 20 gr de manteiga.

Torta com doce de fruta

. 3 ovos, 90 gr de açúcar, 40 gr de farinha,30 gr de fécula de batata, 1 frasco de doce ou geleia (alperces, laranjas, framboesas, groselhas...).
. 1 forma rectangular: 33X22 cm
. Preparação: 10 min
• Com os batedores de varas, misture o açúcar e as gemas (velocidade máxima) : deverá obter uma preparação esbranquiçada.
• Adicione a farinha e a fécula e misture (velocidade mínima).
• Limpe os batedores de varas e bata as claras em castelo (velocidade máxima).
• Misture as duas preparações (velocidade mínima).
• Forre a forma com papel vegetal previamente untado, deite a massa e deixe cozer durante 15 min a 170°C.
• Assim que a torta estiver ligeiramente dourada, desenforme-a imediatamente sobre um pano húmido polvilhado com açúcar. Retire o papel vegetal.
• Enrole a torta no pano e deixe arrefecer.
• Depois, desenrole o bolo e recheie com doce de fruta ou geleia.
• Enrole a torta de novo e feche as pontas.

Também pode:

. rechear torta com creme de pasteleiro,
. Substituir a fécula por cacau em pó e rechear a torta com chantili.

Tarte de amêndoas e alperces

. Massa folhada: 200 gr de farinha, 10 ml de água, 160 gr de manteiga, 1 pitada de sal.
. Recheio: 1 kg de alperces frescos e uma lata de alperces em calda, 60 gr de manteiga, 70 gr de açúcar, 70 gr de amêndoas em pó, 1 ovo inteiro + 1 gema de ovo, 2 colheres de sopa de doce de alperce.
. 1 forma de tarte: 28 cm Ø
. Preparação: 2 h para a massa folhada + 10 min para acabar a tarte.
• Numa taça, deite a farinha e o sal. Adicione pouco a pouco a água batendo com os batedores até formar uma bola (velocidade média e depois máxima) .
• Deixe repousar 20 minutos num local fresco.
• Massa folhada:
• Estenda a massa formando um quadrado com 1 cm de espessura.

Batteur.3Mix.Eu11 39 19/01/04, 15:06

- Trabalhe a manteiga até obter a mesma consistência que a massa e disponha no meio do quadrado. Dobre a massa por cima da manteiga unindo os cantos opostos.
- Estenda a massa formando um rectângulo de 2cm de espessura e dobre em três.
- Deixe repousar a massa durante 20 minutos e repita a última operação 2 vezes.
- Reserve a massa num local fresco.
- Numa taça, bata com os batedores de varas o açúcar, as amêndoas em pó, a manteiga e os ovos (velocidade média e depois máxima).
- Dê mais duas voltas à massa antes de forrar a forma. Disponha sobre a massa previamente picada com um garfo, a preparação à base de amêndoas e coloque por cima as metades de alperce.
- Coza durante 30 min a 240°C e cubra com doce de alperce.

Filhoses de maçã

. *Massa : 125 gr de farinha, 1 ovo, 1 colher de sopa de óleo, 1 pitada de sal, 15 ml de leite, 4 maçãs, 1 colher de sopa de canela, 75 gr de açúcar e o sumo de um limão.*

. *Óleo para fritar..*

. Preparação: 5 min para a massa.

- Com os batedores de varas, misture numa taça a farinha, o ovo, o óleo, o sal e 2 colheres de sopa de leite até obter uma massa homogénea (velocidade média e depois máxima).
- Diminua a velocidade e adicione um pouco de leite. Deixe repousar uma hora num local fresco.
- Entretanto, misture o açúcar e a canela.
- Descasque as maçãs inteiras, tire as pevides e corte as rodelas. Polvilhe com açúcar e canela, e regue com sumo de limão. Tape e deixe macerar durante 30 minutos num local fresco.
- Mergulhe as rodelas de maçã na massa e depois no óleo quente.
- Coza 4 filhoses de cada vez. Sirva muito quente.

Pode preparar filhoses de qualquer fruto fresco: ananás, bananas, alperces, pêras, etc.

Pão

. *250 gr de farinha branca, 100 gr de farinha completa, 1 saco de levedura de padeiro, 10 gr de manteiga,200 gr de água, 1 gr de sal.*

. *1 forma de cake: 24 cm*

. Preparação: 7 min

- Numa saladeira, misture com os batedores as farinhas, o sal, a manteiga e a levedura (velocidade média).
- Adicione aos poucos a água até obter uma bola (velocidade média e depois máxima).
- Cubra a saladeira com um pano húmido e deixe repousar durante 30 minutos num local morno.
- Coloque a massa numa forma previamente untada e polvilhada com farinha. Deixe repousar durante mais 1 hora.
- Coza durante 25 min a 240°C.

Pode adicionar à massa 150 gr de pedaços de noz, 300 gr de passas, 200 gr de azeitonas pretas, 200g de bacon, 2 colheres de sopa de grãos de cominho, etc.

Pode também dividir a massa em pequenas bolas para fazer pãezinhos individuais.

Trança

. *500 gr de farinha, 2 pacotes de levedura de padeiro, 200g de manteiga, 50 g de açúcar, 1 pitada de sal, 5 ovos, 2 colheres de sopa de leite morno.*

. Preparação: 8 min para a massa + 2 h de repouso.

- Numa saladeira bata durante dois minutos, com os batedores, a farinha, a levedura, o leite morno, o açúcar, o sal e os 5 ovos (velocidade média e depois máxima).
- Adicione a manteiga aos pedaços até obter uma massa elástica.
- Tape a saladeira com um pano húmido e deixe repousar durante 1 hora num local morno (até a massa duplicar o seu volume). Divida a massa em três.

Batteur.3Mix.Eu11 40 19/01/04, 15:06

- Enrole cada bocado com a mão para formar três tiras compridas e faça uma trança.
- Coloque a trança sobre um tabuleiro previamente untado e polvilhado com farinha e deixe repousar durante mais uma hora. Coza durante 40 minutos a 180°C.

Poderá também deitar a massa inteira numa forma de cake ou fazer pequenos brioches dividindo a massa em pequenas bolas.

Batteur.3Mix.Eu11 41 19/01/04, 15:06

Descrizione

Elementi dell'apparecchio

a Apertura anteriore per inserimento fruste

b Apertura posteriore per inserimento accessori

c Tasto turbo (anteriore) (secondo il modello)

d Pulsante comandi

d1 Avviamento/Arresto e variazione elettronica di velocità

d2 Espulsione (anteriore)

e Supporto murale (secondo i modelli)

f Avvolgicavo con clip di chiusura

SECONDO I MODELLI E/O IN OPZIONE

. Accessori con inserimento parte anteriore

g Fruste

h Fruste impastatrici

i Frusta professionale

j Tritatutto/grattugia

j1 Rulli

k Pressatore purea

. Accessori con inserimento parte posteriore

l Piede mixer in plastica

m Piede mixer in inox

n Minitritatutto

. Recipienti

o Passino

p Contenitore 2,75 l

q Contenitore 2,5 l

r bicchiere 1 l

s Contenitore inox 3 l

t Supporto

Consigli di sicurezza

• Precedentemente al primo utilizzo, leggete molto attentamente le istruzioni per l'uso: un utilizzo non conforme alle regole, scioglierà la Krups da ogni possibile responsabilità.

• Non lasciate l'apparecchio alla portata dei bambini senza sorveglianza. L'utilizzo dell'apparecchio da parte di ragazzi o di persone portatrici di handicap deve avvenire sotto sorveglianza di adulti.

• Verificate che la tensione di alimentazione segnalata sulla placchetta dell'apparecchio sia corrispondente a quella della Vostra installazione elettrica.

Ogni errore di collegamento elettrico o di manipolazione annulla il diritto alla garanzia.

• Il Vostro apparecchio è stato ideato per un utilizzo domestico all'interno della propria abitazione.

• Scollegate l'apparecchio dopo ogni utilizzo e prima di ogni operazione di pulizia

• Non utilizzate mai l'apparecchio se non funziona correttamente o se risulta danneggiato.In questi casi, rivolgeteVi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato Krups (vedere elenco nelle pagine gialle della Vostra città sotto la voce «elettrodomestici - riparazioni e vendita» o al n° verde : 800.012.045).

• Ogni intervento al di fuori della normale manutenzione o pulizia, deve essere effettuato in un centro di assistenza tecnica autorizzato Krups.

• Non immergete mai l'apparecchio, il cavo elettrico o la spina nell'acqua o in altro liquido.

• Non lasciate penzolare il cordone elettrico a portata di mano dei bambini.

• Il cavo di alimentazione non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto delle parti calde del Vostro apparecchio, vicino a delle fonti di calore o stretto in angoli vivi.

• Non utilizzate mai l'apparecchio se il cordone elettrico o la spina risultano danneggiati.

• Al fine di evitare ogni rischio di pericolo, la sostituzione deve avvenire solo presso un Centro di Assistenza Tecnica Krups (vedere elenco nelle pagine gialle della Vostra città sotto la voce «elettrodomestici - riparazioni e vendita» o al n° verde : 800.012.045).

Batteur.3Mix.Eu11 42 19/01/04, 15:06

• Per una Vostra totale sicurezza, utilizzate solo pezzi di ricambio ed accessori originali Krups.

• **Durante il funzionamento non toccate con le mani le fruste,le fruste impastatrici, il coltello del piede mixer, o i rulli della grattugia/tritatutto.Tanto meno lasciate che qulalcosa penda al di sopra di essi, es.: capelli lunghi, schiarpe,ecc**.

• **Prima di ogni manipolazione (montaggio e smontaggio degli accessori) scollegate l'apparecchio dalla rete elettrica**.

• Non montate mai nello stesso tempo, accessori di differenti funzioni insieme (fruste impastatrici e frusta professionale, per esempio).

• **Attenzione : le lame di alcuni accessori sono molto taglienti, manipolatele con tanta attenzione**.

• **Importante** : Il Vostro apparecchio è dotato di due possibilità di inserimento **(1)**.

. una nella parte anteriore (a) per l'inserimento degli accessori (g, h, i, j, k) secondo i modelli

. una nella parte posteriore (b) per l'inserimento degli accessori (l, m, n,) secondo i modelli.

Precedentemente al primo utilizzo

• Innanzi tutto pulite accuratamente gli accessori del Vostro apparecchio.

Utilizzo degli accessori con inserimento nella parte anteriore dell'apparecchio.

. Fruste e fruste impastatrici

• Con il tasto di comando (d) posto sulla posizione «0», inserite le fruste o le impastatrici fino al loro completo bloccaggio. Gli accessori muniti di una corona dentata, debbono essere sempre introdotti nell'apertura dell'apparecchio indicante una medesima corona dentata **(2)**.

• Collegate l'apparecchio.

• A secondo della quantità da trattare, mettete i componenti nell'appropriato recipiente (contenitore o bicchiere originali Krups).

• Introducete le fruste o le impastatrici nel recipiente e mettete in funzione l'apparecchio premendo il comando (d) verso destra.

Al fine di evitare gli schizzi d'inizio o per i preparati delicati (salse, creme, ecc.) utilizzate la **funzione anti-splash** «S», di cui è dotato il Vostro apparecchio.

Per utilizzarlo :

• Spingete il comando (d) verso destra, nella posizione «S» **(3)**.

• Scegliete la velocità più rapida **(4)**.

Secondo il modelli, l'apparecchio è dotato di un **tasto «Turbo»** (c), che Vi permette, con una semplice pressione, di disporre all'istante della massima potenza del Vostro apparecchio **(5)**.

• A fine utilizzo, riportate il comando (d) sulla posizione «0».

• Scollegate l'apparecchio.

• Premendo il comando (d) sulla posizione «Eject» **(6)**, estraete le fruste o le impastatrici.

. Frusta professionale

La frusta professionale (i) è utilizzata per dei preparati montati (creme, maionese, albumi a neve).

• Per questi preparati scegliete un recipiente alto e stretto (bicchiere o contenitore inox Krups)

• Non utilizzate mai la frusta professionale per dei preparati pesanti quali l'impasto delle torte, del pane o della purea.

. Per l'utilizzo degli altri accessori, riportateVi alle relative istruzioni d'uso.

Batteur.3Mix.Eu11 43 19/01/04, 15:06

Avvertenze per l'utilizzo degli accessori con inserimento della parte posteriore dell'apparecchio

Per una maggiore sicurezza lo sbattitore è in grado di rilevare se vi sono degli accessori inseriti nella parte posteriore.

- Al momento dell'utilizzo, tenete premuto il comando (d), rilasciandolo, esso torna automaticamente sulla posizione «0».

Al fine di evitare gli schizzi d'inizio o per i preparati delicati (salse, creme, ecc.) utilizzate la **funzione anti-splash** «S», di cui è dotato il Vostro apparecchio.

Per utilizzarlo :

- portate e mantenete il comando «d» sulla posizione «S» **(7)**
- Per portare a termine il preparato scegliete la velocità più rapida mantenendo il comando (d)sulla posizione **(8)**.

Pulizia

- Scollegate l'apparecchio.
- Con un panno solamente umido, pulite il corpo dell'apparecchio.
- Pulite le fruste e le impastatrici sotto l'acqua corrente o dentro la lavastoviglie. Sciacquate ed asciugate.

Sistemazione

Il Vostro apparecchio è dotato di un supporto murale.

- Al primo utilizzo, aprite il supporto porta-accessori **(9)**.
- Inserite gli accessori (g e h) e quindi lo sbattitore.

E' bene tenerli direttamente sul piano di lavoro, pronti per l'uso **(10)**.

Dietro il supporto è anche previsto uno spazio per riporre un blocco, una matita ....

L'apparecchio è anche dotato di un avvolgitore per il cavo e di un gancio per appenderlo (f).

Se il Vostro apparecchio non funziona, che fare?

- AssicurateVi che gli accessori siano sempre ben inseriti.
- Verificate il collegamento elettrico.

Se il Vostro apparecchio persiste nel non funzionare, indirizzateVi presso un centro di assistenza tecnica autorizzato Krups, il cui elenco troverete nelle pagine gialle «Casa» alla voce «elettrodomestici vendita-riparazioni» a telefonando al numero verde : 800 013.045.-

Ricette

Torta di mele «Apple Pie»

. Pasta frolla : 300 gr. di farina - 150 gr. di burro - 15 ml. d'acqua - 1 presa di sale -

. Ripieno : 4/5 mele - 2 cucchiai di zucchero - 1 cucchiaino di cannella - 1 cucchiaino di noce moscata, l succo di un limone - 10 gr. di burro

. 1 stampo per torte (28 cm di diametro)

. Tempo di preparazione : 18/20 min.

- Mischiate con le fruste normali (velocità minima) la farina, il sale ed il burro a pezzetti fino ad ottenere una pasta a «briciole».
- Poi, con le fruste impastatrici (velocità media e poi massima)aggiungendo poco a poco l'acqua lavorate il composto fino ad ottenere una palla di pasta omogenea.
- Lasciate riposare 1 ora in frigorifero.
- Mettete in un contenitore le mele tagliate a fettine sottili ed unite lo zucchero. la cannella e la noce moscata.
- Spianate i due terzi della pasta, stendentela dentro allo stampo precedentemente imburrato, facendo debordare un poco.
- Disponete sul fondo le mele insaporite, cospargendole del succo di limone e di fiocchetti di burro.
- Stendete la restante pasta e coprite il composto facendo attenzione di unire bene i bordi fra di loro (saldateli pressandoli con i rebbi - denti- della forchetta).

Batteur.3Mix.Eu11 44 19/01/04, 15:06

• Praticate un piccolo foro al centro del preparato e fate cuocere per 35 min a 220°C.

Potete sostituire le mele con : 5/6 pere tagliate a pezzetti + 300 gr. di lamponi + 1 cucchiaio di farina + 6 cucchiai di zucchero e 10 gr di burro.

Torta alle fragole

. Pasta frolla : 250 gr. d farina- -125 gr. di burro - 1 uovo

. Crema pasticcera : 1/4 di latte - 2 tuorli d'uovo - 50 gr. di zucchero - 25 gr di farina - qualche goccia di vaniglia liquida, 800 gr di fragole

. 1 stampo per torta - 28 cm di diametro

. Tempo di preparazione : 20 min.

• Con le fruste normali, (velocità minima) miscelate la farina con lo zucchero ed il burro a pezzetti fino ad ottenere una pasta a «briciole»

• Poi, aggiungete l'uovo e con le fruste impastatrici (velocità media e massima) lavorate la pasta fino a che non diventa una palla omogenea.

• Lasciate riposare un'ora nel frigorifero.

• Fate bollire il latte con la vaniglia.

• Intanto, con le fruste normali, montate i tuorli d'uovo con lo zucchero (velocità media e poi massima). Il composto deve sbiancare durante la lavorazione.

• Aggiungete la farina e miscelate bene (velocità media).

• Quindi con la minima velocità aggiungete il latte bollente e lavorate ancora fino ad incorporarlo.

• Fate cuocere il preparato, girando con un cucchiaio, fino a che non ispessisce.

• Lasciate raffreddare senza smettere di girare.

• Spianate la pasta e stendetela nello stampo precedentemente imburrato. Forate con i trebbi (denti) della forchetta la pasta stesa sul fondo dello stampo, copritela con un foglio di alluminio sul quale cospargerete dei legumi secchi.

• Fate cuocere 20 min. a 180°C.

• A cottura ultimata, togliete sia i legumi che l'alluminio e lasciate raffreddare.

• Spalmate una coltre di crema pasticcera sul fondo e guarnite con le fragole.

Ricoprite con gelatina di ribes.

Torta al cioccolato

. 3 uova - 170 gr di zucchero - 170 gr di burro - 150 gr di farina - 2 cucchiai di cacao in polvere - 1/2 bustina di lievito per dolci.

. Tortiera a corona apribile (22 cm di diametro)

. Tempo di preparazione : 11 min.

• Con le fruste normali (velocità media) miscelate in una terrina le uova e lo zucchero fino a che il composto non sia ben montato.

• Aggiungete il burro e lavorate a velocità media, quindi la farina, il cacao ed il lievito (velocità minima per incorporare i componenti, quindi media per amalgamarli.

• Versate il composto nella tortiera precedentemente imburrata e fate cuocere 50 min a 170°C.

Per delle varianti, potete :

- incorporare al composto pezzetti di noce, di cioccolato o di arancio candito.

- aggiungere alla pasta due cucchiai di mandorle tritate o di noci.

- ricoprire il dolce con una glassa al cioccolato, ottenuta facendo sciogliere 100 gr di cioccolato fondente con 20 gr di burro.

Rullo alla marmellata

. 3 uova - 90 gr di zucchero - 40 gr di farina - 30 gr di fecola di patate - 1 vasetto di marmellata o gelatina (albicocche, arancia, lamponi, ribes)

. Una tortiera rettangolare (33 x 22 cm)

. Tempo di preparazione : 10 min.

• Con le fruste normali montate i tuorli dell'uovo con lo zucchero (velocità massima), il composto deve sbiancare.

• Aggiungete la farina e la fecola, quindi lavorate ancora il composto (velocità minima).

Batteur.3Mix.Eu11 45 19/01/04, 15:06

• Pulite le fruste dalla pasta e montate con esse - a parte - l'albume delle uova (velocità massima).

• Quindi miscelate insieme i due preparati (velocità minima)

• Foderate la tortiera con carta da forno imburrata, versate la pasta e fate cuocere 15 min a 170° C.

• Quando il biscotto risulta leggermente dorato, toglietelo dalla tortiera e ponetelo sopra un panno umido spolverato di zucchero. Eliminate la carta da forno.

• Arrotolate la pasta nel panno e lasciate raffreddare.

• Una volta raffreddata, srotolate la pasta e cospargetevi sopra la marmellata o la gelatina.

• Arrotolate nuovamente il biscotto e chiudetene le estremità.

In alternativa :

- potete ricoprire la pasta con della crema pasticcera.

- potete sostituire la fecola con del cacao in polvere e ricoprire il biscotto con cioccolato e panna.

Torta al cioccolato ed albicocche

. Pasta sfoglia : 200 gr di farina - 10 ml di acqua - 160 di burro - 1 presa di sale

. Per guarnire : 1 kg. di albicocche fresche o 1 scatola di albicocche sciroppate - 60 gr di burro - 70 gr di zucchero - 70 gr di mandorle in polvere - 1 uovo intero - 2 cucchiai di marmellata di albicocche.

. Una tortiera dal diametro di 18 cm.

. Tempo di preparazione : 2 ore per la pasta sfoglia - 10 min. per terminare la torta.

• Mettete in un contenitore il sale e la farina e lavorando con le fruste impastatrici, aggiungete poco a poco l'acqua fino al formarsi di una palla (velocità media e poi massima).

• Lasciate riposare 20 min. al fresco.

• Stendete la pasta fino a formare un quadrato di 1 cm di spessore.

• Lavorate il fino ad ottenere la stessa consistenza della pasta e spalmatelo al centro del quadrato.

• Chiudetelo, ripiegando in due i lati opposti del quadrato.

• Stendete la pasta a forma di un rettangolo di 2 cm di spessore, quindi ripiegatelo in 3.

• Lasciate riposare la pasta 20 min e rifate la stessa operazione per altre due volte .

• Lasciate riposare al fresco

• In una terrina, miscelate con le fruste lo zucchero, le mandorle in polvere il burro e le uova (velocità media e poi massima)

• Date ancora due giri alla pasta, prima di foderare la tortiera, quindi, dopo aver forato con una forchetta la pasta sul fondo della tortiera, ripartitevi sopra il preparato alle mandorle terminando come ultimo strato le albicocche tagliate in due.

• Fate cuocere 30 min. a 240°C, quindi lucidate la superficie con la marmellata di albicocche.

Frittelle di mele

. Per la pasta : 125 gr di farina - 1 uovo - 1 cucchiaio di olio - 1 presa di sale - 15 ml di latte - 4 mele - 1 cucchiaio di cannella - 75 gr di zucchero - il succo di un limone.

. Olio per friggere

. Tempo di preparazione : 5 min per la pastella.

• Con le fruste, miscelate dentro un contenitore, la farina, l'uovo, l'olio, il sale, 2 cucchiai di latte - fino a che il preparato non risulta ben omogeneo (velocità media, quindi massima).

• Diminuendo la velocità, incorporate poco a poco anche il latte. Lasciate riposare 1 ora al fresco.

• Durante questo tempo unite insieme lo zucchero e la cannella.

• Lasciate le mele intere, mondatele della buccia, eliminate i semi e tagliatele a rotelle. Insaporitele con l'insieme di zucchero e cannella, quindi cospargetele di succo di limone. Coprite e lasciate macerare 30 min al fresco.

Batteur.3Mix.Eu11 46 19/01/04, 15:06

• Immergete le rotelline di mele nella pastella ed una volta ben avvolte, ponetele dentro l'olio bollente.

• Friggetele 4 alla volta e servitele ben calde.

Potete variare queste frittelle utilizzando altri tipi di frutta : ananas, banane, albicocche, pere, ecc.

Pane

. 250 gr di farina bianca - 100 gr di farina completa - 1 sacchetto di lievito da panettieri - 10 gr di zucchero - 10 gr di burro - 200 gr di acqua - 1 pizzico di sale

. 1 stampo per dolci da 24 cm di diametro.

. Tempo di preparazione : 7 minuti

• In una insalatiera con le fruste impastatrici, mischiate insieme, a velocità media, le due farine, il sale, il burro ed il lievito.

• Aggiungete poco a poco l'acqua, fino al formarsi di una palla (velocità media e poi massima).

• Coprite l'insalatiera con un panno umido e lasciate riposare per circa 30 minuti in un luogo tiepido.

• Dopo questo tempo, ponete la pasta dentro lo stampo imburrato ed infarinato. Lasciate nuovamente lievitare ancora per 1 ora.

• Sacduto questo tempo, fate cuocere a 240°C per 25 minuti.

Se volete, potete apportare delle varianti aggiungendo alla pasta : 150 di noci a pezzettini o 300 gr di uvetta passa, o 200 gr di olive nere snocciolate, o 200 gr di pezzetti di lardo, o 2 cucchiai di cumino in grani, ecc.

Potete anche dividere la posta in tante porzioni (o palline) per realizzare panini individuali.

Treccia di brioche

. 500 gr di farina - 2 confezioni di lievito da panettiere - 200 gr di burro - 50 gr di zucchero - 1 presa di sale - 5 uova - 2 cucchiai di latte tiepido.

. Tempo di preparazione : 8 minuti per la pasta + 2 ore di lievitazione.

• In una insalatiera, con le fruste da impastare, miscelate insieme per 2 minuti, la farina, il lievito, il latte tiepido, lo zucchero e le 5 uova (velocità media e poi massima).

• Aggiungete poco a poco il burro, fino ad ottenere una pasta elastica.

• Coprite l'insalatiera con un panno umido e lasciate lievitare per 1 ora in un luogo (fino tanto che la pasta non abbia raddoppiato il suo volume).

• Una volta pronta, dividetela in tre parti.

• Fate rullare ogni parte della pasta fra le mani fino ad ottenere un cordone. Preparati i tre cordoni, intrecciateli fra loro.

• Posate la treccia sopra una placca da pasticceria imburrata ed infarinata e lasciatela lievitare ancora per circa 1 ora.

• Fate cuocere per 40/45 minuti a 180°C.

A scelta, potete non intrecciare la pasta e mettere la palla intera dentro lo stampo, o confezionare delle piccole brioches, dividendo precedentemente la pasta in tante palline.

Batteur.3Mix.Eu11 47 19/01/04, 15:06

Danmark

Beskrivelse

. Håndmixerens forskellige dele

a Forreste drev

b Bageste drev

c Turboknap (forreste drev) (afhængig af valgt model)

d Betjeningsknap:

d1 Tænd/sluk og elektronisk hastighedsregulering

d2 Afmontering af tilbehør (forreste drev)

e Vægophæng (afhængig af valgt model)

f Ledningsoprul med klips

AFHÆNGIG AF VALGT MODEL OG/ ELLER EKSTRAUDSTYR

. Tilbehør til forreste drev

g Piskeris

h Dejkroge

i Ballonpiskeris

j Snitte-/riveudstyr

j1 Tromler

k Puréfod

. Tilbehør til bagerste drev

l Blenderfod i plast

m Blenderfod i rustfrit stål

n Minihakker

. Beholdere mv.

o Si

p Røreskål 2,75 l

q Røreskål 2,5 l

r Mixerbæger 1 l

s Røreskål i rustfrit stål 3 l

t Stand

Gode råd om sikkerhed ⚠

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før håndmixeren tages i brug første gang; Krups påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- Anbring ikke håndmixeren indenfor børns rækkevidde uden overvågning. Lad ikke børn anvende håndmixeren uden overvågning.
- Håndmixeren må kun tilsluttes 230 volt vekselspænding.

Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.

- Håndmixeren er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.
- Afbryd strømmen til håndmixeren og tag stikket ud, hvis De er færdig med at anvende den, samt når den skal rengøres.
- Anvend ikke håndmixeren, hvis den ikke fungerer korrekt, eller hvis den er beskadiget, men henvend Dem til Krups serviceværksted (se adresse i hæftet "service").
- Reparationer og service, som ikke vedrører kundens almindelige vedligeholdelse og rengøring af håndmixeren, skal foretages af Krups serviceværksted.
- Håndmixeren, ledningen eller stikket må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned indenfor børns rækkevidde.
- Sørg for, at ledningen aldrig kommer i nærheden af eller rører ved håndmixerens varme dele eller en varmekilde og anbring den aldrig, så den hænger over skarpe kanter.
- Håndmixeren må ikke anvendes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. De beskadigede dele må kun udskiftes af Krups serviceværksted. Dette for at undgå, at der opstår farlige situationer.
- For at der ikke skal ske uheld og skader under brugen af håndmixeren, må der kun anvendes Krups tilbehør og reservedele, som passer til Deres model.
- **Rør ikke ved piskeris, dejkroge, blenderfodens kniv eller snitte-/ riveudstyrets tromler, når håndmixeren er i gang. Lad ikke langt hår eller tørklæder hænge ind over håndmixeren, mens den er i brug.**
- **Afbryd strømmen til håndmixeren før montering og afmontering af tilbehørsdelene.**

Batteur.3Mix.Eu11 48 19/01/04, 15:06

• Monter ikke tilbehør med forskellig funktion sammen (f.eks. dejkrog og ballonpiskeris).

• **Bemærk: Knivsbladene på nogle af tilbehørsdelene er skarpe. Knivene skal håndteres forsigtigt.**

Vigtigt: Håndmixeren har to drev **(1)**:

• Forreste drev (a) til montering af tilbehørsdelene (g, h, i, j, k) (afhængig af valgt model)

• Bageste drev (b) til montering af tilbehørsdelene (l, m, n) (afhængig af valgt model).

Før håndmixeren tages i brug første gang

• De forskellige tilbehørsdele til håndmixeren rengøres omhyggeligt.

Anvendelse af tilbehørsudstyret til forreste drev

. Piskeris og dejkroge

• Sæt betjeningsknappen (d) på «0» og skub piskeris eller dejkroge på plads, indtil de låser. Sæt altid den del, der har et tandhjul påmonteret ind i åbningen med tandhjulssymbolet **(2)**.

• Sæt stikket i kontakten og tænd for strømmen.

• Læg ingredienserne, der skal forarbejdes, i en passende beholder (Krups røreskål eller mixerbæger).

• Nedsænk piskerisene eller dejkrogene i beholderen og start håndmixeren ved at skubbe betjeningsknappen (d) mod højre.

For at undgå eventuelle sprøjt eller stænk ved opstart er håndmixeren udstyret med en **anti-stænkfunktion** (position «S»). Funktionen, som også er beregnet til forarbejdning af sarte ingredienser til f.eks. kagecreme eller saucer, anvendes således:

• Skub betjeningsknappen (d) mod højre til position «S» **(3)**.

• Til den videre forarbejdning, vælges et højere hastighedstrin **(4)**.

Afhængig af valgt model, er håndmixeren udstyret med en turboknap (c). Et let tryk på **turboknappen** får håndmixeren til at arbejde på højeste ydeevne **(5)**.

• Når forarbejdningen er færdig, sættes betjeningsknappen (d) tilbage på «0».

• Sluk for strømmen til håndmixeren.

• Frigør piskeris eller dejkroge ved at skubbe betjeningsknappen (d) hen på position «Eject» **(6)**.

. Ballonpiskeris

Ballonpiskeriset (i) anvendes til luftige tilberedninger, feks. kagecreme, flødeskum og piskede æggehvider.

• Brug piskeriset i en høj, smal beholder (Krups mixerbæger eller rustfri røreskål).

• Piskeriset må aldrig bruges til forarbejdning af tunge ingredienser (f.eks. sandkage- eller brøddej) eller puré.

. Vedrørende anvendelsen af de øvrige tilbehørsdele henvises til den tilhørende brugsanvisning.

Anvendelse af tilbehørsudstyret til bageste drev

Af sikkerhedsmæssige årsager registrerer håndmixeren tilbehørsdele, der er monteret på bagerste drev.

• Ved anvendelsen af tilbehøret fastholdes betjeningsknappen (d) i den valgte indstilling; hvis knappen slippes, går den automatisk tilbage til position «0».

For at undgå eventuelle sprøjt eller stænk i starten er håndmixeren udstyret med en **anti-stænkfunktion** (position «S»). Funktionen, som også er beregnet til forarbejdning af sarte ingredienser, anvendes således:

• Skub betjeningsknappen (d) hen til position «S» og fasthold den i denne indstilling **(7)**.

• Til den videre forarbejdning vælges et højere hastighedstrin, og betjeningsknappen (d) fastholdes i den nye indstilling **(8)**.

Batteur.3Mix.Eu11 49 19/01/04, 15:06

Rengøring

- Sluk for strømmen til håndmixeren og tag stikket ud af kontakten.
- Selve håndmixeren må kun rengøres med en fugtig klud.
- Piskeris /dejkroge rengøres under rindende vand eller i opvaskemaskinen.

Opbevaring

Håndmixeren er udstyret med et vægophæng.

- Når vægophænget skal tages i brug, foldes tilbehørsholderen ud **(9)**.
- Anbring først tilbehøret (g og h) og herefter håndmixeren.

Når vægophænget monteres lige over køkkenbordet, er udstyret nemt tilgængeligt **(10)**.

På vægophænget kan man endvidere opbevare en notesblok, blyant el. lign.

Håndmixeren er tillige udstyret med ledningsoprul samt en klips til fastholdelse af ledningen (f).

Hvis håndmixeren ikke virker?

- Kontroller, at tilbehørsdelene er monteret korrekt.
- Kontroller, at stikket sidder rigtigt i kontakten, og at der er tændt for strømmen.

Hvis håndmixeren stadig ikke virker, rettes henvendelse til Krups serviceværksted.

Opskrifter

«Apple pie»

. *Mørdej: 300 g hvedemel, 150 g smør skåret i små stykker, 15 ml vand, 1 knivsp salt.*

. *Fyld: 4-5 æbler, 2 spsk sukker, 1 tsk kanel, 1 tsk muskat, saft af en citron, 10 g smør.*

. *1 tærteform: Ø 28 cm.*

. Tilberedning: 18-20 min.

- Bland mel, salt og smør sammen med piskerisene til dejen har samlet sig til en grynet masse (lav hastighed).
- Derefter forarbejdes dejen med dejkrogene: vandet tilsættes lidt ad gangen (først middel hastighed, dernæst høj hastighed), og dejen ældtes sammen til en kugle.
- Lad dejen hvile 1 time i køleskabet.
- Skær æblerne i smalle både, som kommes i en skål og blandes med kanel og muskat.
- Rul 2/3 af dejen ud og læg den i den smurte tærteform, således at dejen hænger ud over kanten.
- Anbring æblebådene på tærtebunden, overhæld dem med citronsaft og fordel smørklatter over.
- Dæk æblerne med resten af dejen og klem dejkanterne sammen.
- Skær et lille hul i midten af dejlåget og bag tærten i 35 min. ved 220°.

Æblerne kan erstattes af 800 g rabarber, der skæres i små stykker eller 500 g rabarber + 300 g hindbær samt 1 spsk hvedemel, 6 spsk sukker og 10 g smør.

Jordbærtærte

. *Tærtedej: 250 g hvedemel, 125 g smør skåret i små stykker, 125 g sukker, 1 æg.*

. *Kagecreme: 1/4 l mælk, 2 æggeblommer, 50 g sukker, 25 g hvedemel, 1/2 tsk vanille.*

. *800 g jordbær.*

. *1 tærteform: Ø 28 cm.*

. Tilberedning: 20 min.

- Bland hvedemel, sukker og smør sammen med piskerisene til dejen har samlet sig til en grynet masse (lav hastighed).
- Derefter forarbejdes dejen med dejkrogene: ægget tilsættes, og dejen ældtes sammen til en kugle (først middel hastighed, dernæst høj hastighed).
- Lad dejen hvile 1 time i køleskabet.
- Mælken bringes i kog sammen med vanillen.
- Imens piskes æggeblommer og sukker til en lys masse med piskerisene (først middel hastighed, dernæst høj hastighed).

Batteur.3Mix.Eu11 50 19/01/04, 15:06

• Tilsæt melet og bland ingredienserne godt sammen (middel hastighed).
• Indstil håndmixeren på lav hastighed og bland den kogende mælk i massen.
• Bring cremen i kog mens der røres rundt med en ske, til cremen bliver tyk. Lad cremen køle af under omrøring.
• Rul dejen ud og kom den i den smurte tærteform. Prik tærtebunden med en gaffel og dæk bunden til med staniol. Kom et lag tørrede ærter eller bønner oven på staniolen.
• Bag tærten i 20 min. ved 180°.
• Fjern de tørrede ærter/bønner og staniolen og lad tærten køle af.
• Bred kagecremen ud over tærtebunden og fordel jordbærrene oven på cremen.
• Dæk jordbærrene med et lag ribsgelé.

Chokoladekage

. *3 æg, 170 g sukker, 170 g smør, 150 g hvedemel, 2 spsk kakaopulver, 2 tsk bagepulver.*
. *1 tærteform med høj kant: Ø 22 cm.*
. Tilberedning: 11 min.
• Monter piskerisene og pisk æg og sukker sammen i en skål (middel hastighed) til en sammenhængende masse.
• Tilsæt smørret (middel hastighed), herefter mel, kakao og bagepulver (skift til lav hastighed for at få ingredienserne blandet sammen og herefter til middel hastighed for at få dejen forarbejdet til en ensartet masse).
• Hæld dejen i den smurte form og bag kagen i 50 min. ved 170°.
• Man kan
- tilsætte kagedejen hakkede nødder, høvlet chokolade eller syltede appelsinskaller
- komme 2 spsk mandel- eller nøddemel i dejen
- overtrække kagen med en chokoladeglasur, som laves af 100 g mørk chokolade smeltet sammen med 20 g smør.

Roulade med syltede frugter

. *3 æg, 90 g sukker, 40 g hvedemel, 30 g kartoffelmel, 1 glas marmelade eller gelé (abrikoser, appelsiner, hindbær, ribs).*
. *1 rektangulær form: 33 x 22 cm.*
. Tilberedning: 10 min.
• Pisk æggeblommer og sukker sammen til en lys masse med piskerisene (høj hastighed).
• Tilsæt hvedemel og kartoffelmel og bland ingredienserne godt sammen (lav hastighed).
• Vask piskerisene af og pisk æggehviderne stive i en anden skål (høj hastighed).
• Bland de stiftpiskede hvider i æggemassen (lav hastighed).
• Beklæd formen med bagepapir og hæld dejen i formen. Bages i ovnen i 15 min. ved 170°.
• Når rouladebunden er blevet let gylden, vendes den ud af formen på et fugtigt viskestykke, der er overstrøet med sukker. Tag bagepapiret af rouladebunden.
• Rul rouladen sammen med viskestykket og lad den køle af.
• Herefter rulles rouladebunden ud og dækkes med marmelade eller gelé.
• Rul rouladen sammen igen og skær den til i begge ender.
• Man kan
- komme kagecreme i rouladen
- erstatte kartoffelmelet med kakaopulver og komme flødeskum i rouladen.

Mandel-Abrikostærte

. *Mørdej: 200 g hvedemel, 10 ml vand, 160 g smør, 1 knivsp salt.*
. *Fyld: 1 kg friske abrikoser eller 1 dåse syltede abrikoser, 60 g smør, 70 g sukker, 70 g mandelmel, 1 helt æg + 1 æggeblomme, 2 spsk abrikosmarmelade.*
. *1 tærteform: Ø 28 cm.*
. Tilberedning: mørdej: 2 timer + 10 min. til at færdiggøre tærten.
• Kom mel og salt i en skål. Tilsæt vandet lidt ad gangen, mens ingredienserne blandes med dejkrogene, indtil dejen har samlet sig til en kugle (først middel hastighed, dernæst høj hastighed).

Batteur.3Mix.Eu11 51 19/01/04, 15:06

• Lad dejen hvile 20 min. i køleskabet.
• Udrulning:
• Rul dejen ud i en 1 cm tyk firkant. Rør smørret, så det får samme konsistens som dejen og bred det ud midt på firkanten.
• Pak smørret ind i dejen ved at folde firkantens modsatte hjørner sammen parvis.
• Rul dejen ud i en 2 cm tyk aflang plade, som foldes sammen i 3 lag.
• Lad dejen hvile i 20 min. og gentag den sidstnævnte udrulningsproces to gange.
• Læg dejen i køleskabet.
• Pisk sukker, mandelmel, smør og æg sammen i en skål med piskerisene (først middel hastighed, dernæst høj hastighed).
• Gentag atter den sidstnævnte udrulningsproces 2 gange, før dejen lægges i formen. Prik dejbunden med en gaffel og fordel mandelmassen over bunden. Abrikoserne halveres og kommes oven på mandelmassen.
• Tærten bages i ovnen i 30 min. ved 240° og dækkes herefter med et lag abrikosmarmelade.

Æblebeignetter

. *Beignetdej: 125 g hvedemel, 1 æg, 1 spsk olie, 1 knivsp salt, 15 ml mælk, 4 æbler, 1 spsk kanel, 75 g sukker og saft af en citron.*
. *Friturebad: olie.*
. Tilberedning: dej: 5 min.
• Monter piskerisene og pisk mel, æg, olie, salt og 2 spsk mælk sammen i en skål til en ensartet masse (først middel hastighed, dernæst høj hastighed).
• Skift til lavere hastighedstrin og tilsæt mælken lidt ad gangen. Lad dejen hvile 1 time i køleskabet.
• Imens blandes sukker og kanel.
• De hele æbler skrælles, kernehuset skæres ud, og æblerne skæres i ringe. Strø sukker-/kanelblandingen på æbleringene og dryp dem med citronsaft. Dæk æblerne til og lad dem trække 30 min. i køleskabet.
• Dyp æbleringene i beignetdejen, således at de er helt dækket af dej, og kom dem i den varme fritureolie.
• Steg 4 æbleringe ad gangen og server dem meget varme.

Man kan tilberede beignetter med al slags frisk frugt f.eks. ananas, bananer, abrikoser, pærer, etc.

Brød

. *250 g hvedemel, 100 g fuldkornsmel, 1 brev tørgær, 10 g sukker, 10 g smør, 2 dl vand og 1 g salt.*
. *1 sandkageform: 24 cm.*
. Tilberedning: 7 min.
• Monter dejkrogene og bland de to slags mel, salt, smør og gær sammen i en skål (middel hastighed).
• Tilsæt vandet lidt ad gangen til dejen samler sig til en kugle (først middel hastighed, dernæst høj hastighed).
• Dæk skålen med et fugtigt klæde og lad dejen hvile 30 min. et lunt sted.
• Anbring dejen i den smurte og meldryssede form og lad dejen hæve endnu 1 time.
• Bag brødet i ovnen i 25 min. ved 240°.

Man kan f.eks. tilsætte brøddejen 150 g hakkede nødder, 300 g rosiner, 200 g sorte oliven, 200 g bacon skåret i små stykker eller 2 spsk kommen, etc.

Dejen kan deles op i små kugler og bages som boller.

Flettet briochebrød

. *500 g hvedemel, 2 breve tørgær, 200 g smør, 50 g sukker, 1 knivsp salt, 5 æg, 2 spsk lunken mælk.*
. Tilberedning af dej: 8 minutter + 2 timers hævning.
• Monter dejkrogene og bland mel, gær, lunken mælk, sukker, salt og de 5 æg sammen i en skål i 2 min. (først middel hastighed, dernæst høj hastighed).

Batteur.3Mix.Eu11 52 19/01/04, 15:06

- Skær smørret i stykker og tilsæt smørstykkerne lidt ad gangen til dejen får en elastisk konsistens.
- Dæk skålen med et fugtigt klæde og lad dejen hvile 1 time et lunt sted (indtil den er hævet til dobbelt størrelse). Del herefter dejen i 3 dele.
- Rul hver del ud i hånden til 3 lange pølser, som flettes sammen.
- Anbring det flettede briochebrød på en smurt og meldrysset bageplade og lad det hæve endnu 1 time.
- Bag brødet i ovnen i 40-45 min. ved 180°.

Man kan undlade at flette dejen sammen og i stedet bage den i en sandkageform eller dele dejen i små kugler, som bages til briocher.

Batteur.3Mix.Eu11 53 19/01/04, 15:06

Norge

Beskrivelse

. Apparatets deler

a Frontåpning
b Bakåpning
c Turbobryter (frontåpning) (avhenger av modell)
d Kontrollknapp:
d1 Start/Stopp og elektronisk hastighetskontroll
d2 Utløser (frontåpning)
e Vegghylle (avhenger av modell)
f Ledningsoppbevaring med klype

AVHENGER AV MODELL OG/ELLER VALGFRITT

. Deler til frontåpning

g Visper
h Eltekroker
i Ballongvisp
j Skjæring i skiver/riving
j1 Trommel
k Mosefot

. Deler til bakåpning

l Blandekniv i plast
m Blandekniv i metall
n Minihakker

. Beholdere

o Sil
p 2.75 liters bolle
q 2.5 liters bolle
r 1 liters blandebeger
s 3 liters bolle i rustfritt stål
t Stativ

Viktige råd om sikkerhet ⚠

- Les bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk første gang. All bruk som ikke er i overenstemmelse med disse anvisningene vil frita Krups fra alt garantiansvar.
- La aldri apparatet være innen barns rekkevidde uten under oppsyn. Små barn må kun bruke apparatet under oppsyn.
- Kontroller at voltspenningen i apparatet samsvarer med voltspenningen i ledningsnettet.

Garantien faller bort dersom apparatet feiltilkobles.

- Apparatet er kun beregnet på innendørs bruk i privathusholdninger.
- Trekk alltid ut kontakten ved endt bruk og ved rengjøring.
- Bruk aldri apparatet dersom det ikke fungerer ordentlig eller er blitt skadet, men ta kontakt med et godkjent Krups service senter (se liste i brosjyren).
- All behandling av apparatet utover rengjøring og vanlig vedlikehold skal foretas av et godkjent Krups service senter.
- Plasser aldri apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Hold alltid ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Ledningen må aldri komme i kontakt med varme deler av apparatet eller andre varmekilder, og må aldri hvile på skarpe kanter.
- Dersom ledningen eller stikkontakten skades må apparatet ikke brukes. Av sikkerhetsgrunner må ødelagte deler skiftes ved et godkjent Krups service senter.
- Av hensyn til din egen sikkerhet, bruk kun tilbehør og reservedeler spesielt tilpasset dette apparatet.
- **Kom aldri nær vispene, eltekrokene, knivbladene eller skjære-/rivetrommelen mens de er i bevegelse. La ikke langt hår, skjerf el.l henge ned over tilbehørsdelene mens de er i bevegelse.**
- **Trekk alltid ut støpselet før du behandler apparatet (tilpassing og fjerning av deler).**
- Tilpass aldri deler med ulike funksjoner samtidig (f.eks. eltekroker og ballongvisp o.l).
- **Merk: Bladene på noen av tilbehørsdelene er svært skarpe. Utvis**

Batteur.3Mix.Eu11 54 19/01/04, 15:06

stor forsiktighet i håndteringen av knivbladene.

Viktig: Apparatet er utstyrt med to åpninger **(1)**:

- En frontåpning (a) for festing av delene (g, h, i, j, k) (avhenger av modell).
- En bakåpning (b) for festing av delene (l, m, n) (avhenger av modell).

Før første gangs bruk

- Rengjør de ulike delene av apparatet nøye.

Bruk av tilbehørsdeler på frontåpningen

. Visper og eltekroker

- Kontrollknappen (d) skal være i posisjon "0". Stikk vispene eller eltekrokene inn til de låses på plass. Pass på at riktig visp/krok kommer i riktig hull (se på tann-markeringen) **(2)**.
- Sett i støpselet.
- Avhengig av mengden, plasser ingrediensene i en passende beholder (Krups bolle eller beger).
- Senk vispene eller eltekrokene ned i beholderen og start apparatet ved å vri kontrollknappen (d) mot høyre.

Apparatet er utstyrt med en **anti-sprut funksjon** (posisjon "S") for å hindre sprut når apparatet starter eller ved tilberedning av delikate retter (kremer, sauser). For å bruke denne:

- Vri kontrollknappen (d) mot høyre til posisjon "S" **(3)**.
- For å fortsette tilberedningen, velg en høyere hastighet **(4)**.

Avhengig av modell kan apparatet være utstyrt med en **Turboknapp** (c), som gir deg umiddelbar tilgang til apparatets høyeste styrke **(5)**.

- Når du er ferdig med å bruke apparatet, vri kontrollknappen (d) til posisjon "0".
- Trekk ut støpselet.
- Frigjør vispene eller eltekrokene ved å vri kontrollknappen til posisjon "Eject" **(6)**.

. Ballongvisp

Ballongvispen brukes til å lage delikate retter (kremer, majones og marengs).

- Bruk den i en høy, smal beholder (Krups beger eller bolle i rustfritt stål).
- Bruk den aldri til tunge retter som f.eks. fruktkake eller brøddeig, eller til mosing.

. For det andre tilbehøret, se instruksjonene for bruk av det.

Anbefalinger for tilbehør brukt på bakåpningen

Av sikkerhetsårsaker kan håndmikseren oppfatte om det er tilbehørsdeler festet på bakåpningen.

- Hold kontrollknappen (d) inne under bruk. Dersom du slipper vil den automatisk returnere til posisjon "0".

Apparatet er utstyrt med en **anti-sprut funksjon** (posisjon "S") for å hindre sprut når apparatet starter eller ved tilberedning av delikate retter (kremer, sauser). For å bruke denne:

- Vri kontrollknappen (d) mot høyre til posisjon "S" **(7)** og hold den der.
- For å fortsette tilberedningen, velg en høyere hastighet **(8)**. Fortsett å holde kontrollknappen inne.

Rengjøring

- Trekk ut støpselet.
- Rengjør motordelen kun med en fuktet klut.
- Rengjør vispene/eltekrokene under rennende vann eller i oppvaskmaskinen. Skyll og tørk.
- Vi anbefaler at du rengjør tilbehørsdelene med en gang du er ferdig med tilberedningen. Dette vil lette rengjøringen da matrester ikke vil rekke å feste seg, samtidig som det forhindrer bakterieutvikling.

Batteur.3Mix.Eu11 55 19/01/04, 15:06

Oppbevaring

Apparatet er utstyrt med et stativ.

- Fold ut stativet for tilbehørsdelene før du bruker apparatet først gang **(9)**.
- Installer tilbehørsdelene (g og h), og så håndmikseren.

De vil være rett over arbeidsbenken, klare for bruk **(10)**.

Det er også rom på baksiden av stativet for oppbevaring av en notatblokk, blyant o.l.

Apparatet er også utstyrt med et ledningsoppbevaringområde på en hengende klype (f).

Dersom apparatet ikke fungerer

- Kontroller at tilbehørsdelene er korrekt montert.
- Kontroller de elektriske koblingene.

Dersom apparatet fortsatt ikke fungerer, ta kontakt med et godkjent Krups service senter (se liste i brosjyren).

Oppskrifter

Eplepai

. Paideig: 300g mel, 250g smør, 1.5 dl vann, 1 klype salt

. Fyll: 4 eller 5 epler, 2 spskj sukker, 1 ts kanel, 1 ts muskat, saften av en sitron, 10g smør.

. 1 paiform: 28 cm i diameter

. Tilberedningstid: 18-20 min.

- Bruk vispene til å smuldre sammen mel, salt og smør i biter (laveste hastighet).
- Bruk så eltekrokene, og kna gradvis inn vannet (middels, deretter høyeste hastighet) til deigen formes til en ball.
- La deigen hvile i en time i kjøleskapet.
- Bland de finkuttede eplene med sukker, kanel og muskat i en bolle.
- Kjevle ut 2/3 av paideigen, og kle den smurte formen, også langs kantene.
- Plasser eplene på bunnen, sprut sitronsaften over, og spre små biter av smør rundt i formen.
- Dekk eplene med resten av deigen, og fold kantene sammen.
- Lag et lite hull i midten av paien, og stek i 35 min ved 220°C.

Du kan erstatte eplene med: 800g rabarbra, hakket i biter, eller 500g rabarbra + 300g bringebær og 1 spskj mel, 6 spskj sukker og 10g smør.

Jordbærterte

. Paideig: 250g mel, 125g smør, 125g sukker, 1 egg.

. Vaniljekrem: 1/4 l melk, 2 eggeplommer, 50g sukker, 25g mel, noen dråper vaniljeessens.

. 800g jordbær

. 1 paiform: 28 cm i diameter

. Tilberedningstid: 20 min

- Bruk vispene til å smuldre sammen mel, sukker og smør i biter (laveste hastighet).
- Bruk så eltekrokene, tilsett eggene, og kna til deigen formes til en ball (middels, deretter høyeste hastighet).
- La deigen hvile i en time i kjøleskapet.
- Kok opp melken sammen med vaniljen.
- Bruk samtidig vispene til å stivpiske eggeplommer og sukker (middels, deretter høyeste hastighet).
- Tilsett melet og bland (middels hastighet).
- Bland forsiktig i melken på laveste hastighet.
- Varm opp blandingen under røring til den tykner. Tillat blandingen å avkjøle under stadig omrøring.
- Kjevle ut paideigen, og kle den smurte formen, også langs kantene. Prikk bunnen med en gaffel og dekk formen med aluminiumsfolie.
- Stek i 20 min ved 180°C.

Batteur.3Mix.Eu11 56 19/01/04, 15:06

• Fjern aluminiumsfolien, og la avkjøle.
• Fordel vaniljekremen på bunnen, og fyll med jordbær.
• Dekk over med ripsgele.

Sjokoladekake

. *3 egg, 170g sukker, 170g smør, 150g mel, 2 spskj kakaopulver, 6g bakepulver.*
. *1 løsbunnet kakeform: 22 cm i diameter*
. Tilberedningstid: 11 min
• Bruk vispene til å blande sammen egg og sukker i en salatbolle (middels hastighet): Blandingen skal være jevn og lettere flytende.
• Tilsett smør (middels hastighet), og så mel, kakao og bakepulver (laveste hastighet under tilsetting, deretter middels hastighet for å jevne ut).
• Hell røren over i den smurte kakeformen, og stek i 50 min ved 170°C.
• Du kan:
- tilsette litt valnøtter, sjokoladespon eller krystallisert appelsinskall i røren.
- tilsette 2 spskj malte mandler eller valnøtter i røren
- dekke kaken med sjokoladeglasur (smelt 100g sjokolade sammen med 20g smør).

Rullekake med syltetøy

. *3 egg, 90g sukker, 40g mel, 30g potetmel, 1 glass syltetøy eller gelé (aprikos, appelsin, bringebær, rips osv.).*
. *1 langpanne: 33 x 22 cm*
. Tilberedningstid: 10 min
• Bruk vispene til å stivpiske sukker og eggeplommer (høyese hastighet).
• Tilsett melet og potetmelet, og bland sammen (laveste hastighet).
• Rengjør vispene, og stivpisk eggehvitene separat.
• Bland hvitene sammen med den andre blandingen (laveste hastighet).
• Kle langpannen med smurt bakepapir, hell i røren og stek i 15 min ved 170°C.
• Når kaken er lysebrun, vend den umiddelbart over på et fuktig kjøkkenhåndkle strødd med sukker. Fjern bakepapiret.
• Rull sammen kaken i håndklet, og la avkjøle.
• Rull så kaken ut igjen, og fordel syltetøyet eller geléen utover.
• Rull kaken sammen igjen, og skjær endene jevne.

Du kan også:

. fylle kaken med vaniljekrem
. erstatte potetmelet meg kakaopulver og fylle kaken med pisket krem.

Mandel og aprikosterte

. *Paideig: 200g mel, 1dl vann, 160g smør, 1 klype salt.*
. *Fyll:1kg friske eller en boks hermetiske aprikoser, 60g smør, 70g sukker, 70g malte mandler, 1 helt egg + 1 eggeplomme, 2 spskj aprikossyltetøy.*
. *1 paiform: 28 cm i diameter*
. Tilberedningstid: 2 timer til paideigen + 10 min til å sette sammen terten.
• Ha mel og salt i en bolle. Bruk eltekrokene, og kna gradvis inn vannet (middels, deretter høyeste hastighet) til deigen formes til en ball.
• La hvile i 20 min på et kjølig sted.
• Kjevle ut deigen til en 1 cm tykk firkant.
• Bearbeid smøret til det har samme konsistens som deigen, og spre det utover midten av firkanten. Pakk inn smøret ved å folde to og to motsatte hjørner sammen.
• Kjevle ut deigen til en 2 cm tykk firkant, og brett den i tre lag.
• La deigen hvile i 20 minutter, og gjenta den siste operasjonen to ganger til.
• Plasser deigen på et kjølig sted.
• Bruk vispene til å blande sammen sukker, malte mandler, smør og egg (middels hastighet, deretter høyeste) i en bolle.
• Vend paideigen to ganger før du kler paiformen med den. Prikk bunnen med en gaffel, og spre deretter mandelblandingen

Batteur.3Mix.Eu11 57 19/01/04, 15:06

utover. Fordel til slutt aprikosene, delt i to, utover formen.

• Stek i 30 min ved 240°C. Kle deretter med aprokossyltetøy.

Frityrstekte epler

. Frityrrøre: 125g mel, 1 egg, 1 spskj olje, 1 klype salt, 1.5dl melk, 4 epler, 1 spskj kanel, 75g sukker, saften av 1 sitron.

. Til steking: Olje.

. Tilberedningstid: 5 min til røren.

• Bruk vispene til å blande sammen mel, egg, olje, salt og 2 spskj melk i en bolle til røren er jevn (middels hastighet, deretter høyeste).

• Tilsett melken gradvis mens du reduserer hastigheten. La hvile 1 time på et kald sted.

• Bland sammen sukker og kanel.

• La eplene være hele, skrell dem, ta ut kjernen og skjær dem i rundinger. Strø dem med sukker- og kanelblandingen, og sprut dem med sitronsaft. Dekk over, og la marinere på et kaldt sted i 30 min.

• Dypp epleskivene i frityrrøren slik at de er helt dekket, og ha dem i den varme oljen.

• Stek fire av gangen. Server varme.

Du kan frityrsteke alle typer frisk frukt på samme måte: Ananas, bananer, aprikoser, pærer osv. Vær alltid forsiktig når du senker mat varm olje. Pass på at det ikke spruter, og gå aldri fra varm olje.

Brød

. 250g hvitt mel, 100g grovt mel, 1 pakke tørrgjær, 10g sukker, 10g smør, 200g vann, 1g salt.

. 1 kakeform: 24 cm

. Tilberedningstid: 7 min

• Bruk eltekrokene til å blande de to typene mel, salt, smør og gjær (middels hastighet) i en salatbolle.

• Tilsett vann gradvis til deigen danner en ball.

• Dekk salatbollen med et fuktig kjøkkenhåndkle, og la heve på et varmt sted i 30 min.

• Ha deigen i den smurte og melete formen. La etterheve i 1 time.

• Stek i 25 min ved 240°C.

Du kan, dersom du ønsker, blande 150g valnøtter, 300g rosiner, 200g sorte oliven, 200g små baconterninger, 2 spskj karve osv. i deigen.

Du kan også bruke deigen til å lage rundstykker.

Flettebrød (brioche)

. 500g mel, 2 pakker tørrgjær, 200g smør, 50g sukker, 1 klype salt, 5 egg, 2 spskj varm melk.

. Tilberedningstid: 8 min til deigen + 2 timer til heving.

• Bruk eltekrokene til å blande mel, gjær, varm melk, sukker, salt og 5 egg i 2 min i en salatbolle (middels hastighet, deretter høyeste).

• Tilsett smøret bit for bit til du har en elastisk deig.

• Dekk salatbollen med et fuktig kjøkkenhåndkle, og la heve på et varmt sted i 1 time (til deigen har doblet volumet). Del så deigen i tre deler.

• Rull delene til tre pølser, som du så fletter.

• Plasser fletten på et smurt og melet stekebrett, og la heve i 1 time. Stek i 40-45 min ved 180°C.

Du kan også steke deigen i en kakeform uten å flette den, eller lage små rundstykker.

Batteur.3Mix.Eu11 58 19/01/04, 15:06

Sverige

Beskrivning

Apparatens delar

a Främre drivaxel

b Bakre drivaxel

c Turboknapp för främre drivaxel (beroende på modell)

d Kontrollvred :

d1 Start/Stopp-knapp och elektronisk hastighetsväljare

d2 Losstagningsknapp, främre drivaxel

e Väggfäste (beroende på modell)

f Sladdförvaring

BEROENDE PÅ MODELL/TILLVAL

. Tillbehör för främre drivaxel

g Vispar

h Degkrokar

i Ballongvispar

j Riv/skivtillbehör

j1 Trumma

k Puréfot

. Tillbehör för bakre drivaxel

l Mixerfot i plast

m Mixerfot i rostfritt stål

n Minihackare

. Behållare

o Sil

p Skål, 2.75 liter

q Skål, 2.5 liter

r Mixerbägare 1 liter

s Skål i rostfritt stål, 3 liter

t Stativ

Säkerhetsanvisningar

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten för första gången.
- Lämna inte apparaten oövervakad i närheten av barn. Låt heller inte barn använda den utan överinsyn av vuxen.
- Får endast anslutas till 220-230 växelström, jordat uttag.

Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.

- Din 3-Mix är endast avsedd för hushållsbruk.
- Dra alltid ur kontakten efter varje användning och före rengöring.
- Använd inte din 3-Mix om den inte fungerar ordentligt eller om den blivit skadad. Kontakta din återförsäljare eller Krups Serviceverkstad.
- Annan service än rengöring och normalt underhåll måste utföras av Krups Serviceverkstad.
- Doppa aldrig din 3-Mix, dess sladd eller dess kontakt i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden hänga ner så att barn kan nå den.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt med eller för nära apparatens varma delar eller andra värmekällor. Låt inte heller sladden hänga ner över skarpa kanter.
- Använd inte din 3-Mix om det finns skador på sladden eller kontakten. Dessa måste bytas av Krups Serviceverkstad.
- Vi rekommenderar att du för säkerhets skull endast använder Krups originaltillbehör och reservdelar som är lämpade för din 3 Mix.
- **Vidrör aldrig vispar, degkrokar, mixerfotens blad etc när din 3-Mix är igång. Var försiktig så att långt hår, scarves etc inte hänger ner över tillbehören under användning.**
- **Dra alltid ur kontakten innan du byter tillbehör.**
- Använd alltid visptillbehören två och två – d v s aldrig en degkrok och en visp.
- **OBS ! Vissa av tillbehören har vassa knivblad. Var försiktig när du hanterar dem så att du inte skadar dig.**

Viktigt ! Din 3-Mix har två drivaxlar **(1)**, där du kan sätta fast tillbehör :

- en främre drivaxel (a) för tillbehören (g, h, i, j, k) (beroende på modell)
- en bakre drivaxel (b) för tillbehören (l, m, n) (beroende på modell).

Batteur.3Mix.Eu11 59 19/01/04, 15:06

Före första användning

• Diska tillbehören noggrant. Skölj och torka.

Användning av tillbehör på den främre drivaxeln

. Vispar och degkrokar

• Ställ kontrollvredet (d) i läge « 0 ».
Tryck in visparna eller degkrokarna tills de sitter på plats. Se till att den visp/degkrok som har tandad överkant alltid sitter i den tandade öppningen **(2)**.

• Sätt i kontakten.

• Lägg ingredienserna i en lämplig behållare.

• Ta tag i handtaget och för ner visparna i skålen och starta din 3-Mix genom att vrida kontrollvredet (d) åt höger.

För att undvika stänk när du startar eller när du vispar sådant som är ömtåligt har din 3-Mix ett **anti-stänkläge** (läge « S »).
Gör så här :

• Vrid kontrollvredet (d) åt höger till läge « S » **(3)**.

• För att fortsätta vispa, välj en högre hastighet **(4)**.

Vissa modeller av 3-Mix har en **turboknapp** (c). Med turboknappen kan du vispa på mycket hög hastighet **(5)**.

• När du är färdig med turbo-funktionen, vrid tillbaka kontrollvredet (d) till läge « 0 ».

• Dra ur kontakten.

• Ta loss visparna eller degkrokarna genom att vrida kontrollvredet (d) till läge « Eject » **(6)**.

. Ballongvispar

Ballongvisparna (i) används för att vispa lätta ingredienser (grädde, majonnäs, maränger).

• Använd ballongvisparna tillsammans med en hög, smal behållare (Krups mixerbägare eller en behållare i rostfritt stål).

• Använd aldrig ballongvisparna till tyngre smet eller deg, eller för att puréa.

. Övriga tillbehör, se dess egna instruktioner.

Användning av tillbehör på den bakre drivaxeln

Av säkerhetsskäl känner din 3-Mix av när det sitter tillbehör på den bakre drivaxeln.

• Under användning måste du hålla kontrollvredet (d) intryckt. Om du släpper går det automatiskt tillbaka till läge « 0 ».

För att undvika stänk när du startar eller när du vispar sådant som är ömtåligt har din 3-Mix ett **anti-stänkläge** (läge « S »).
Gör så här :

• Vrid kontrollvredet (d) åt höger till läge « S » **(7)**.

• För att fortsätta vispa, välj en högre hastighet **(8)** medan du fortsätter hålla kontrollvredet (d) nedtryckt.

Rengöring

• Dra ur kontakten.

• Rengör apparatens utsida med en fuktig trasa.

• Diska visparna/degkrokarna för hand eller i diskmaskin.

• Vi rekommenderar att du rengör tillbehören efter varje användning.

Förvaring

Din 3-Mix är utrustad med ett väggfäste.

• Vid första användning, vik ut hållaren för tillbehören **(9)**.

• Placera tillbehören (g och h) i hållaren, sedan själva motordelen.

På så sätt har du dem alltid till hands i närheten av din arbetsbänk **(10)**.

Bakom hållaren finns utrymme för t ex ett anteckningsblock och penna.

Din 3-Mix har också sladdförvaring.

Batteur.3Mix.Eu11 60 19/01/04, 15:06

Om din 3-Mix inte fungerar

- Kontrollera att tillbehören sitter på plats ordentligt.
- Kontrollera att kontakten är i och att det finns ström i eluttaget.

Om den fortfarande inte fungerar, kontakta Krups Servicecenter (se lista i servicehäftet).

Recept

Äppelpaj

. *Pajdeg*: 300g mjöl, 150g smör, 15 ml vatten, 1 nypa salt.

. *Fyllning: 4-5 äpplen, 2 msk socker, 1 tsk kanel, 1 tsk muskot, saften från en citron, 10g smör.*

. *1 pajform: 28 cm i diameter*

. Tillagningstid: 18-20 min.

- Blanda mjöl, salt och smör till en smulig deg med hjälp av visparna på minimihastighet.
- Byt till degkrokarna. Tillsätt vatten lite i taget medan du kör din 3-Mix på mediumhastighet. Öka till maxhastighet och stäng av när degen formats till en boll.
- Låt degen vila i kylskåpet i 1 timme.
- Blanda de finskurna äpplena med socker, kanel och muskot.
- Kavla ut 2/3 av degen och klä den smorda pajformen.
- Lägg i äpplena. Droppa över citronsaft och fördela små kuber av smör över hela formen.
- Täck över fyllningen med resten av degen och nyp ihop kanterna.
- Stick ett litet hål i mitten av pajen och grädda i 35 min på 220°C.

Istället för äpplen kan du använda 800 g hackad rabarber eller 500 g rabarber och 300 g hallon samt

1 msk mjöl, 6 msk socker och 10 g smör.

Fruktpaj med jordgubbar

. *Botten: 250g mjöl, 125g smör, 125g socker, 1 ägg.*

. *Vaniljsås: 1/4 l mjölk, 2 äggulor, 50g socker, 25g mjöl, 2 tsk vaniljsocker.*

. *800g jordgubbar*

. *1 pajform: 28 cm i diameter*

. Tillagningstid: 20 min

- Blanda mjöl, socker och smör till en smulig deg med hjälp av visparna på minimihastighet.
- Byt till degkrokarna och tillsätt ägget. Börja på mediumhastighet, öka successivt till maxhastighet. Stäng av din 3-Mix när degen formas till en boll.
- Låt degen vila i kylskåpet i 1 timme.
- Koka upp mjölken med vaniljsockret.
- Blanda under tiden äggulor och socker med hjälp av visparna. Börja på mediumhastighet och öka till maxhastighet. Blandningen ska bli vit.
- Tillsätt mjölet och blanda på mediumhastighet.
- Sänk till minimihastighet och häll försiktigt i den kokande mjölken. Blanda.
- Värm blandningen under omrörning tills den tjocknar. Låt svalna men fortsätt röra.
- Kavla ut degen och klä den smorda pajformen. Nagga botten med en gaffel, täck över med aluminiumfolie.
- Grädda 20 min på 180°C.
- Ta bort aluminiumfolien och låt svalna.
- Bred ut vaniljsåsen i botten och fyll på med jordgubbar.
- Bred ut ett lager röd vinbärsgelé över ytan.

Chokladkaka

. *3 ägg, 170g socker, 170g smör, 150g mjöl, 2 msk kokos, 6g bakpulver.*

. *1 kakform med löstagbar botten: 22 cm i diameter*

. Tillagningstid: 11 min

Batteur.3Mix.Eu11 61 19/01/04, 15:06

• Blanda ägg och socker i en skål på mediumhastighet med visparna. Blandningen ska bli jämn och ganska lös.
• Tillsätt smöret och öka till mediumhastighet. Fortsätt med mjöl, kokos och bakpulver – sänk till minimihastighet medan du tillsätter ingredienserna, öka till mediumhastighet för att få en jämn smet.
• Häll blandningen i den smorda kakformen och grädda 50 min på 170°C.
• Tips:
- Tillsätt valnötter, flisad choklad, mandel eller rivet apelsinskal till smeten.
- Garnera kakan med chokladglasyr (smält 100 g blockchoklad med 20 g smör).

Rulltårta

. 3 ägg, 90g socker, 40g mjöl, 30g potatismjöl, 1 burk sylt(aprikos, apelsin, hallon etc.).
. *1 rektangulär kakform: 33 x 22 cm*
. Tillagningstid: 10 min
• Blanda socker och äggulor på maxhastighet med visparna. Blandningen ska bli vit.
• Tillsätt mjöl och potatismjöl och blanda på minimihastighet.
• Diska av visparna och vispa upp äggvitorna separat till hårt skum (maxhastighet).
• Blanda i äggvitorna (minimihastighet).
• Klä formen med bakplåtspapper, häll i kaksmeten och grädda 15 min på 170°C.
• Ta ut formen ur ugnen när kakan blivit lätt gyllenbrun. Stjälp upp på en fuktig trasa täckt med strösocker. Ta bort bakplåtspapperet.
• Rulla in kakan i handduken och låt svalna.
• Rulla ut kakan platt och bred på sylt.
• Rulla ihop igen och jämna till ändarna.
Tips:
. du kan använda vaniljsås istället för sylt,
. ersätt potatismjölet med kokos och använda vispgrädde som fyllning.

Mandel och aprikospaj

. *Pajdeg: 200g mjöl, 10 ml vatten, 160g smör, 1 nypa salt.*
. *Fyllning: 1kg färska aprikoser eller 1 burk konserverade, 60g smör, 70g socker, 70g hackad mandel, 1 helt ägg + 1 äggula, 2 msk aprikosmarmelad.*
. *1 pajform: 28 cm i diameter*
. Tillagningstid: 2 timmar för pajen + 10 min garnering.
• Lägg mjöl och salt i en skål. Tillsätt vatten successivt. Använd degkrokarna och knåda tills degen formas till en boll. Börja på mediumhastighet och öka till max.
• Låt degen vila svalt 20 minuter.
• Kavla ut degen till en kvadrat, 1 cm tjock.
• Bearbeta smöret tills det har samma konsistens som degen. Kavla ut smöret i mitten av degkvadraten. Vik in degens motsatta hörn mot mitten.
• Kavla ut degen igen till en rektangel, 2 cm tjock. Vik i 3 delar.
• Låt degen vila i 20 min. Upprepa de två senaste procedurerna (kvadraten och rektangeln) ytterligare två gånger.
• Lägg degen kallt.
• Blanda socker, mandel, smör och ägg i en skål med visparna. Börja på mediumhastighet och öka till max.
• Vänd och kavla degen två gånger till innan du kavlar ut den och klär pajformen. Nagga botten med en gaffel och fördela mandeln. Lägg tills sist på aprikoserna, delade i halvor,
• Grädda i 30 min på 240°C. Bred över aprikosmarmelad.

Friterade äpplen

. *Smet: 125g mjöl, 1 ägg, 1 msk olja, 1 nypa salt, 15 ml mjölk, 4 äpplen, 1 msk kanel, 75g socker, saften från 1 citron.*
. *Till fritering: olja.*
. Tillagningstid: 5 min för smeten.
• Blanda mjöl, ägg, olja, salt och 2 msk mjölk till en jämn smet i en skål med hjälp av visparna. Börja på mediumhastighet och öka successivt till max.

Batteur.3Mix.Eu11 62 19/01/04, 15:06

• Tillsätt mjölken samtidigt som du minskar hastigheten. Låt smeten vila kallt 1 timme.
• Blanda under tiden socker och kanel.
• Skala äpplena och kärna ur dem. Skär dem i skivor. Stänk över socker och kanel och droppa till sist över citronsaften. Täck över och låt stå kallt i 30 minuter.
• Doppa äppelskivorna i smeten tills de är helt täckta och fritera sedan i oljan.
• Fritera ca 4 i taget. Servera varma.

Du kan fritera ananas, bananer, aprikoser päron etc på samma sätt.

Var alltid försiktig när du friterar. Lämna aldrig het olja oövervakad.

Bröd

. *250g vetemjöl, 100g rågmjöl, 1 påse torrjäst, 10g socker, 10g smör, 200g vatten, 1g salt.*
. *1 kakform: 24 cm*
. Tillagningstid: 7 min
• Blanda mjöl, salt, smör och jäst i en skål med hjälp av degkrokarna på mediumhastighet.
• Tillsätt vattnet samtidigt som du ökar till maxhastighet. Sluta när degen formats till en boll.
• Täck över skålen med en fuktig bakduk och låt jäsa på varm plats i 30 minuter.
• Placera degen i den smorda och mjölade formen. Låt jäsa i ytterligare 1 timme.
• Grädda 25 min på 240°C.

Tips : Blanda i 150 g hackad valnöt, 300 g russin, 200 g svarta oliver, 200 g bacontärningar eller 2 msk kumminfrön etc.

Du kan också baka ut degen till mindre bröd.

Flätad brioche

. *500g mjöl, 2 påsar torrjäst, 200g smör, 50g socker, 1 nypa salt, 5 ägg, 2 msk varm mjölk.*
. Tillagningstid: 8 min för degen + 2 timmar jäsning.
• Blanda mjöl, jäst, varm mjölk, socker, salt och ägg i en skål med hjälp av degkrokarna. Börja på mediumhastighet och öka successivt till max.
• Tillsätt smör i mindre bitar tills degen är jämn och smidig.
• Täck över skålen med en fuktig bakduk och låt jäsa på varm plats i 1 timme (degen ska fördubblas i storlek). Dela degen i 3 delar.
• Rulla varje del till 3 långa rullar som du sedan flätar.
• Placera flätan på en smord och mjölad bakbplåt och låt jäsa ytterligare 1 timme. Grädda 40-45 min på 180°C.

Du kan också baka ut degen i en form eller göra mindre briocher.

Batteur.3Mix.Eu11 63 19/01/04, 15:06

Suomi

Laitekuvaus

Laitteen osat

a voiman ulosotto edessä

b voiman ulosotto takaa

c turbo kytkin (etuosaa varten) (mallista riippuen)

d käyttökytkin:

d1 käynnistys/pysäytys ja elektroninen nopeudensäätö

d2 irrotuspainike (etuosaa varten)

e seinäteline (mallista riippuen)

f johdon kelaus ja pidike

MALLISTA JA / TAI VARUSTUKSESTA RIIPPUEN

. Edessä käytettävät varusteet

g vispilät

h taikinakoukut

i pallovispilä

j viipale / raastelaite

j1 rummut

k sosesauva

. Takana käytettävät varusteet

l muovinen sauvasekoitin

m ruostumatonta terästä oleva sauvasekoitin

n minileikkuri

. Astiat

o siivilä

p 2.75 litran kulho

q 2.5 litran kulho

r 1 litran kuppi sauvasekoittimelle

s 3 litran ruostumaton teräskulho

t teline

Turvallisen käytön ohjeita ⚠

- Ennen kuin ensimmäistä kertaa käytät vatkaintasi, lue käyttöohje huolellisesti läpi. Mikäli käytät laitetta käyttöohjeen vastaisesti, Krups vapautuu kaikesta vastuusta.
- Säilytä käyttöohje mahdollista myöhempää tarvetta varten.
- Älä koskaan jätä vatkainta lasten ulottuville. Mikäli lapset tai vammaiset käyttävät vatkainta, käyttöä on valvottava.
- Tarkista, että sijoitustaloudessa on sama jännite kuin on merkitty vatkaimen arvokilpeen.

Mikäli laite liitetään väärään jännitteeseen, takuu raukeaa.

Tämä laite on valmistettu vastaamaan pienjännitesähkölaitteiden turvamääräystä 1989 sekä BS 3456. Se täyttää EEC direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

- Tämä vatkain on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön talon sisällä.
- Ota pistotulppa pois pistorasiasta heti kun olet lopettanut vatkaimen käytön. Pistotulppa ei saa olla pistorasiassa vatkainta puhdistettaessa.
- Älä koskaan käytä vatkainta, mikäli se ei toimi kunnolla tai mikäli se on vaurioitunut. Tällaisessa tapauksessa ota yhteys Krups huoltoon.
- Vatkainta saa huoltaa vain valtuutettu huolto, käyttäjä saa vain puhdistaa laitteen.
- Älä koskaan upota vatkainta, liitosjohtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna liitosjohdon roikkua lasten ulottuvilla.
- Liitosjohto ei koskaan saa olla lähellä tai koskettaa vatkaimen kuumia osia tai muuta kuumaa pintaa tai teräviä reunoja.
- Mikäli liitosjohto tai pistotulppa on vaurioitunut, älä käytä vatkainta. Jotta laitteen turvallisuus taataan, laitteen saa korjata ja liitosjohdon vaihtaa vain valtuutettu Krups huolto.
- Oman turvallisuutesi vuoksi, käytä vain alkuperäisiä Krups varusteita ja lisäosia. Vain ne sopivat täysin vatkaimeesi.
- **Älä koskaan kosketa vispilöitä, taikinakoukkuja tai sauvasekoittimen terää vatkaimen käytön aikana. Pidä huolta, että vatkaimen lähellä ei käytön aikana ole huiveja, pitkiä hiuksia tai muuta vastaavaa roikkuvaa.**

Batteur.3Mix.Eu11 64 19/01/04, 15:06

- **Ota pistotulppa pistorasiasta aina ennen vatkaimen varusteiden käsittelyä (varusteiden paikalleen laitto tai irrottaminen).**
- Älä yhdistele eri tavalla toimivia varusteita yhtä aikaa käytettäväksi (esim. taikinakoukkuja ja pallovispilää jne.).
- **Tärkeää: Tiettyjen varusteiden leikkuuterät ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä erittäin varovaisesti.**
- **Tärkeää:** vatkaimessasi on kaksi voiman ulosottoa **(1)**
- etuosassa oleva voiman ulosotto (a), johon liitetään varusteet (g, h, i, j, k) (mallin varustuksesta riippuen)
- takaosassa oleva voiman ulosotto (b), johon liitetään varusteet (l, m, n) (mallin varustuksesta riippuen).

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Puhdista huolellisesti vatkaimen eri varusteet. Kuivaa ne huolellisesti pesun jälkeen.

Etuosassa olevan voiman ulosoton varusteet

.Vispilät ja taikinakoukut

- Tarkista, että käyttökytkin (d) on asennossa “0”. Työnnä vispilät tai taikinakoukut paikoilleen kunnes ne lukittuvat täysin. Pane aina hammasrattaalla varustettu väline rungon aukkoon, joka on myös merkitty hammasrattaalla **(2)**.
- Pane vatkaimen pistotulppa pistorasiaan.
- Valmistettavasta määrästä riippuen, mittaa aineet sopivaan astiaan (Krups kulho tai kuppi).
- Upota vispilät tai taikinakoukut astiaan ja käynnistä vatkain kytkimellä (d) liikuttamalla sitä oikealle.

Välttääksesi roiskeita vatkainta käynnistettäessä tai käsitellessäsi arkoja aineita (kerma, kastikkeet), voit hyödyntää vatkaimesi roiskeet poistavaa **erikoisominaisuutta** (asento “S”):

- Työnnä ja pidä käyttökytkin (d) oikealla asennossa ”S” **(3)**.
- Jatkaaksesi valmistusta, valitse suurempi nopeus **(4)**.

Mallista riippuen vatkaimessasi voi olla **Turbo-kytkin** (c), jonka avulla hyödynnät nopeasti vatkaimen koko tehon **(5)**.

- Kun olet lopettanut työskentelyn, palauta kytkin (d) asentoon ”0”.
- Ota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota vispilät tai taikinakoukut irrotuspainikkeella (d) **(6)**.

. Pallovispilä

Pallovispilällä (i) voit vatkata kevyitä vaahtoja (kermavaahtoa, majoneesia, valkuaisvaahtoa).

- Käytä sitä suuressa, kapeassa astiassa (Krups kuppi tai ruostumaton teräskulho).
- Älä koskaan käytä sitä raskaiden ainesten vatkaamiseen, kuten kakkutaikina tai leipätaikina tai soseuttaminen.

. Muiden varusteiden käyttö kerrotaan niiden mukana tulevissa ohjeissa.

Takaosassa olevan voimanoton varusteet - käyttösuositukset

Turvallisuuden vuoksi vatkain havaitsee varusteiden kiinnittämisen takaosassa olevaan voimanottoon.

- Käytön aikana paina koko ajan käyttökytkintä (d); jos päästät sen irti, vatkain palautuu automaattisesti “0” asentoon.

Välttääksesi roiskeita vatkainta käynnistettäessä tai käsitellessäsi arkoja aineita (kerma, kastikkeet) , voit hyödyntää vatkaimesi roiskeet poistavaa **erikoisominaisuutta** (asento “S”):

- Työnnä ja pidä käyttökytkin (d) asennossa ”S” **(7)**.
- Jatkaaksesi valmistusta, valitse suurempi nopeus, pidä edelleen kiinni käyttökytkimestä (d) **(8)**.

Batteur.3Mix.Eu11 65 19/01/04, 15:06

Puhdistus

- Ota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi vatkaimen runko vain kostealla pyyhkeellä.
- Pese vispilät ja taikinakoukut juoksevassa vedessä tai astianpesukoneessa. Huuhtele ja kuivaa.
- Lopettaessasi työskentelyn vatkaimella, suosittelemme varusteiden pesua välittömästi. Tällä tavalla ruoka ei tartu varusteisiin, puhdistus on helpompaa eikä bakteerikasvustolla ole mahdollisuuksia.

Säilytys

- Vatkaimeesi kuuluu seinäteline **(9)**.
- Ripusta ensin vatkaimesi ja sitten sen varusteet (g, j, a, h).

Ripusta ne suoraan työpöydän päälle, jolloin ne ovat valmiina käyttöön **(10)**.

Telineen takana on myös tilaa muistilehtiön, kynän tms. säilytykseen.

Vatkaimessa on tila johdon kelaukselle ja johtopidike (f).

Mitä tehdä, jos vatkain ei toimi

- Varmista, että olet pannut varusteet oikein paikalleen.
- Tarkista sähköliitäntä.

Mikäli vatkain ei toimi tästä huolimatta, ota yhteys valtuutettuun Krups huoltoon.

Reseptejä

Omenapiirakka

. Piirakkapohja: 300 g vehnäjauhoja, 150 g voita, 15 ml vettä, ripaus suolaa

. Täyte: 4 tai 5 omenaa, 2 rkl sokeria, 1 tl hienonnettua kanelia, 1 tl muskottia, yhden sitruunan mehu, 10 g voita

*. Piirakkavuoka: halkaisija 28 c*m

. Valmistusaika: 18 - 20 min.

- Käytä vispilöitä; sekoita jauhot, suola ja voi muruseksi seokseksi (miniminopeus).
- Vaihda taikinakoukut vatkaimeen ja alusta taikina lisäten vettä vähitellen (keskinopeus, lopuksi maksiminopeus) kunnes taikinasta muotoutuu pallo.
- Anna taikinan levätä jääkaapissa 1 tunnin ajan.
- Sekoita astiassa ohuet omenaviipaleet sokeri-kaneli-muskottiseoksen kanssa.
- Levitä voideltuun vuokaan 2/3 taikinasta, vuoraa myös vuoan reunat taikinalla niin, että taikina ulottuu reunan yli.
- Levitä omenaviipaleet vuoan pohjalle, ripottele sitruunan mehu päälle, samoin pienet voinokareet.
- Peitä omenaviipaleet lopputaikinasta tehdyllä levyllä ja sulje reunat vuoan reunojen yli menevän taikinan avulla.
- Tee pieni reikä piiraan keskelle ja paista 35 minuuttia 220°C.

Omenoiden tilalla voit käyttää: 800 g raparperia, paloiteltuna; tai 500 g raparperia + 300 g vadelmia sekä 1 rkl vehnäjauhoja, 6 rkl sokeria ja 10 g voita.

Mansikkatorttu

. Piirakkapohja: 250 g vehnäjauhoja, 125 g voita, 125 g hienoa sokeria, 1 muna.

. Vaniljakiisseli: 1/4 litraa maitoa, 2 munankeltuaista, 50 g sokeria, 25 g vehnäjauhoja, muutama tippa vaniljaesanssia.

. 800 g mansikoita

. Piirakkavuoka: halkaisija 28 cm

. Valmistusaika: 20 min.

- Käytä vispilöitä. Sekoita jauhot, sokeri ja voi murumaiseksi seokseksi (miniminopeus).
- Vaihda taikinakoukut vatkaimeen. Alusta taikina: lisää muna ja alusta kunnes taikinasta tulee pallo (keskinopeus ensin, sitten maksiminopeus).
- Anna taikinan levätä tunti jääkaapissa.
- Kiehauta maito ja vaniljaesanssi.
- Maidon kuumetessa vispaa vispilöillä munankeltuaiset ja sokeri vaahdoksi (ensin

Batteur.3Mix.Eu11 66 19/01/04, 15:06

keskinopeus, sitten maksiminopeus). Vaahdota kunnes vaahto on vaaleaa.

- Lisää jauhot ja sekoita (keskinopeus).
- Muuta nopeus minimiin, kaada kiehuva maito varovaisesti joukkoon ja sekoita koko ajan.
- Kuumenna seos, sekoita koko ajan kunnes seos sakenee. Anna jäähtyä, sekoita koko ajan.
- Vuoraa voideltu vuoka taikinalla, jonka olet kaaviloinut levyksi. Pistele pohja haarukalla, peitä alumiinifoliolla ja täytä kuivilla herneillä tai pavuilla (ne estävät pohjaa kupertumasta).
- Paista 20 min 180°C.
- Ota herneet pois, samoin alumiinifolio ja anna pohjan jäähtyä.
- Levitä vaniljakiisseli piiraan pohjalle ja täytä mansikoilla.
- Peitä punaviinimarjahyytelöllä.

Suklaakakku

. 3 munaa, 170 g sokeria, 170 g voita, 150 g vehnäjauhoja, 2 rkl kaakaojauhoa, 6 g leivinjauhetta.

. 1 irtopohja-vuoka: halkaisija 22 cm

. Valmistusaika: 11 min

- Käytä vispilöitä. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi kulhossa (keskinopeus): vaahdon tulee olla vielä vähän juoksevaa.
- Lisää voi (keskinopeus), sitten jauhot, joihin olet sekoittanut kaakaojauhot ja leivinjauheen (miniminopeus lisäysvaiheessa, sitten keskinopeus jotta taikinasta tulee tasainen).
- Kaada taikina voideltuun kakkuvuokaan ja paista 50 min 170°C.

Voit:

- lisätä taikinaan muutamia saksanpähkinäpalasia, suklaamuruja tai sokeroituja appelsiinin kuoripalasia.
- lisätä taikinaan 2 rkl manteli- tai saksanpähkinärouhetta.
- peittää kakun suklaakuorrutuksella: sulata 100 g tummaa suklaata ja 20 g voita.

Sveitsiläinen hillokäärö

. 3 munaa, 90 g sokeria, 40 g vehnäjauhoja, 30 g perunajauhoja, 1 purkki hilloa tai hyytelöä (aprikoosi, appelsiini, vadelma, punainen viinimarja jne.).

. 1 suorakulmainen vuoka: 33 x 22 cm

. Valmistusaika: 10 min.

- Käytä vispilöitä. Vatkaa sokeri ja munan keltuaiset valkeaksi vaahdoksi (maksiminopeus).
- Lisää keskenään sekoitetut jauhot ja perunajauhot vaahtoon (miniminopeus).
- Pese ja kuivaa vispilät. Vatkaa valkuaiset erikseen kovaksi vaahdoksi (maksiminopeus).
- Sekoita vaahdot keskenään (miniminopeus).
- Vuoraa vuoka voidellulla leivinpaperilla, kaada taikina vuokaan ja paista 15 min 170°C.
- Kun kakku on hieman ruskistunut, kumoa se heti kostealle pyyhkeelle, jolle olet ripotellut hienoa sokeria. Ota leivinpaperi pois.
- Rullaa kakku kääröksi vaatteeseen ja anna jäähtyä.
- Avaa käärö jäähtyneenä ja levitä sen päälle hilloa tai hyytelöä.
- Rullaa kakku uudestaan kääröksi ja leikkaa päädyt tasaisiksi.

Voit myös:

. täyttää käärön vaniljakiisselillä,

. korvata perunajauhot kaakaojauholla ja peittää käärön kermavaahdolla.

Manteli-aprikoositorttu

. Piirakkapohja - voitaikina: 200 g vehnäjauhoja, 10 ml vettä, 160 g voita, ripaus suolaa.

. Täyte: 1 kg tuoreita aprikooseja tai 1 tölkki aprikooseja sokeriliemessä, 60 g voita, 70 g sokeria, 70 g jauhettuja manteleita, 1 kokonainen muna + 1 keltuainen, 2 rkl aprikoosihilloa.

. 1 piirakkavuoka: halkaisija 28 cm.

. Valmistusaika: 2 tuntia piirakkapohja + 10 minuuttia viimeistelyyn.

- Mittaa jauhot ja suola kulhoon. Lisää vesi

Batteur.3Mix.Eu11 67 19/01/04, 15:06

vähitellen, alusta taikinaa koko ajan taikinakoukuilla kunnes siitä muotoutuu pallo (ensin keskinopeus, sitten maksiminopeus).

- Anna taikinan levätä 20 minuuttia viileässä paikassa.
- Kaaviloi taikina 1 cm paksuiseksi neliöksi.
- Pehmitä voita, kunnes se on yhtä kovaa kuin taikina. Levitä voi neliönä taikinalevyn keskelle(1/3 taikinalevystä). Sulje voi taikinan sisälle taittamalla taikinan reunat sen päälle, ensin 2 sivua, sitten toiset 2 sivua.
- Kaaviloi taikina 2 cm paksuksi neliöksi ja taita kolmeen.
- Anna taikinan levätä 20 min ja toista sen jälkeen kaavilointi 2 kertaa.
- Pane taikina kylmään.
- Vatkaa vispilöillä kulhossa sokeri, jauhetut mantelit, voi ja munat sekaisin (ensin keskinopeus, sitten maksiminopeus).
- Taita taikina vielä kaksi kertaa, ennen kuin vuoraat vuoan. Pistele pohja haarukalla ja levitä sen jälkeen mantelitäyte pohjalle. Pane päällimmäiseksi aprikoosipuolikkaat.
- Paista uunissa 30 min 240° C, peitä sitten aprikoosihillolla.

Omenafritit

. Friteeraustaikina: 125 g vehnäjauhoja, 1 muna, 1 rkl öljyä, ripaus suolaa, 15 ml maitoa, 4 omenaa, 1 rkl kanelia, 75 g sokeria, sitruunan mehua.

. Friteeraukseen: öljyä.

. Valmistusaika: taikina 5 min.

- Käytä vispilöitä. Sekoita kulhossa jauhot, muna, öljy, suola ja 2 rkl maitoa, kunnes taikina on tasaista (keskinopeus ja maksiminopeus).
- Lisää maito vähitellen, pienennä samalla nopeutta. Anna taikinan turvota viileässä 1 tunti.
- Tällä välin sekoita sokeri ja kaneli.
- Kuori omenat (kokonaisina), poista siemenet omenaporalla ja leikkaa omenat viipaleiksi. Ripottele viipaleille sitruunan mehua tummumisen estämiseksi. Käännä viipaleet sokeri-kaneliseoksessa. Peitä ja anna marinoitua viileässä 30 minuuttia.
- Upota omenaviipale taikinaan, niin että se peittyy kokonaan. Friteeraa kuumassa öljyssä.
- Friteeraa 4 viipaletta kerrallaan. Tarjoa kuumana.

Voit valmistaa frittejä kaikista tuoreista hedelmistä samalla tavalla: ananas, banaani, aprikoosi, persikka, jne.

Ole erittäin varovainen upottaessasi ruokaa kuumaan öljyyn. Varo roiskeita ja valvo kuumaa öljyä koko ajan.

Leipä

. 250 g vehnäjauhoja, 100 g kokojyväjauhoja, 1 pakkaus kuivahiivaa, 10 g sokeria, 10 g voita, 2 dl vettä, 1 g suolaa.

. kakkuvuoka: halkaisija 24 cm.

. Valmistusaika: 7 min.

- Sekoita taikinakoukuilla kulhossa erilaiset jauhot, suola, voi, ja hiiva (keskinopeus).
- Lisää vesi vähitellen, kunnes taikina muotoutuu palloksi (keskinopeus, sitten maksiminopeus).
- Peitä kulho kostealla pyyhkeellä ja anna kohota lämpimässä paikassa 30 minuuttia.
- Pane taikina voideltuun ja jauhotettuun vuokaan. Anna nousta uudestaan 1 tunti.
- Paista 25 min 240°C.

Voit halutessasi lisätä taikinaan 150 g saksanpähkinöitä paloina, 300 g rusinoita, 200 g mustia kivettömiä oliiveja, 200 g kuutioitua pekonia, 2 rkl kuminansiemeniä tms.

Voit myös jakaa taikinan palloiksi ja paistaa sen sämpylöinä.

Punottu briochi

. 500 g vehnäjauhoja, 2 pakkausta kuivaa hiivaa, 200 g voita, 50 g sokeria, ripaus suolaa, 5 munaa, 2 rkl lämmintä maitoa.

. Valmistusaika: 8 min taikina + 2 tuntia kohotus.

- Käytä taikinakoukkuja. Sekoita keskenään

Batteur.3Mix.Eu11 68 19/01/04, 15:06

kulhossa jauhot, hiiva, lämmin maito, sokeri, suola ja 5 munaa 2 minuutin ajan (keskinopeus, sitten maksiminopeus).

- Lisää voi palasina, kunnes taikina on kimmoisaa.
- Peitä kulho kostealla pyyhkeellä ja anna kohota 1 tunti lämpimässä paikassa (kunnes taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi). Jaa sitten taikina 3 osaan.
- Pyöritä jokainen osa käsin pitkäksi "nauhaksi", puno nauhat keskenään (kiedo toistensa ympäri).
- Pane punos voidellulle ja jauhotetulle (tai leivinpaperilla peitetylle) leivinpellille. Anna nousta peitettynä taas 1 tunti. Paista 40 - 45 min 180°C.

Voit myös jättää taikinan punomatta ja paistaa sen kakkuvuoassa tai voit tehdä taikinasta pieniä briocheja.

Batteur.3Mix.Eu11 69 19/01/04, 15:06